

Rövid oktatás a' szőlő míveléséről és bor, pálinka és etzet
készítettetéséről ... Magyarra ford. Pósfai Janos

Egyet bet.

Buda 1815

Signatur: 54775-B

Barcode: +Z169720507

Zitierlink: <http://data.onb.ac.at/ABO/%2BZ169720507>

Umfang: Bild 1 - 128

Nutzungsbedingungen

Bitte beachten Sie folgende Nutzungsbedingungen: Die Dateien werden Ihnen nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke zur Verfügung gestellt. Nehmen Sie keine automatisierten Abfragen vor. Nennen Sie die Österreichische Nationalbibliothek in Provenienzanangaben. Bei der Weiterverwendung sind Sie selbst für die Einhaltung von Rechten Dritter, z.B. Urheberrechten, verantwortlich.

Hinweis: Das Dokument enthält hinterlegte Textdaten, die eine Suche in der Datei ermöglichen. Diese Textdaten wurden mit einem automatisierten OCR-Verfahren ermittelt und weisen Fehler auf.

KAIS. KON. HOF BIBLIOTHEK



54.775-B

Alt-

~~43. No. 11~~



54775-B.

43. An 11.

RÖVID OKTATÁS
A'
SZÖLŐ MIVELÉSÉRŐL

ÉS
BOR, PÁLINKA ÉS ETZET

KÉSZITTETÉSÉRŐL,

MELLYET

CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER

ÉS

D U S S I E U X,

FRANTZIA IRÓK UTMUTATÁSA SZERÉNT

KÉSZITETT

MITTERPACHER LAJOS APÁTUR,

MAGYARRA FORDITOTT

P Ó S F A I J Á N O S.

B U D Á N,

A' KIRÁLYI MAGYAR UNIVERSITÁS' BETÜIVEL

1 8 1 5.



A' SZAKASZOK LAJSTROMA.

EL S Ö R É S Z.

- I. Szakasz. Az éghajlatról, és a' földről. 1
- II. — A' földnek elkészítéséről, a'
plántaveszszőknek kiválasztásáról,
azoknak egymáshoz való távolsá-
gokról, és ültetéseknek különbö-
ző módjáról. 8
- III. — Arról, hogy milyen magas lé-
gyen a' szőlőtő, a' metszésről, ka-
rózásról, a' szőlőlevél leszedéséről
vagy kattsozásról 's a' t. 19
- IV. — A' kapállásról, trágyázásról, és
a' föld izéről 27
- V. — A' tőkéknek ártalmaikról, és
nyavalyáikról. 34
- VI. — A' szőlőknek újra beültetéséről. 39

M Á S O D I K R É S Z.

- I. Szakasz. A' szüretéről. 46
- II. — A' szőlőfürtöknek a' forrásra va-
ló elkészítéséről. 51

III.

III. Szakasz. A' bor forrásáról.	57
IV. — Mikor és miképpen kell a' bort a' kádról elszűzni?	69
V. Miképpen kell a' bornak a' hordó- ban gondját viselni?	75
VI. — A' borok nyavalyáikról, és azok- ról a' szerekről, melyek által azok- nak a' nyavalyáknak eleit venni azokat orvosolni lehet.	85
VII. — Az égettborról vagy pálinkáról.	91
VIII. — Az etzetről.	106
IX. — A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.	113



O K T A T Á S
A' SZÖLŐMIVELÉSÉRŐL
É S
BOR, PÁLINKA 'S ETZET
K É S Z I T E T É S É R Ő L.

ELSŐ RÉSZ.

A' Szőlőmiveléséről.

ELSŐ SZAKASZ.

Az Égtájról (Klima) és a' Földről.

A' szőlőfűrt kétféleképpen érik meg, a' mit jól meg kell különböztetni egymástól, tudniillik, először a' sőlőszemben lévő magok érnek meg, azután maga a' szőlőszem: amaz a' nemeknek fenntartására és terjesztésére igyekező természetre nézve elég, és már akkor történik meg, a' mikor még a' nedveség a' szőlőszemben savanyú és fojtós; emez

a' borosgazdának kívánságát tellyesíti bé, és nem elébb megy véghez, kanem a' midőn már a' lé a' szőlőszemben, édes, és valamenyire sűrű mézgává válik. Minthogy a' bor szeszés forrásnak a' munkája, mellyre tsupán tsak a' tzúkros nedvesség lehet alkalmas; innen azt kell itélnünk, hogy a' szőlőfürt (szőlőfej, szőlőgerézd) tsak akkor ért meg tökéletesen, a' mikor a' szőlőszemben minden nedvesség tzúkros mézgává változott; mellynek eszközlésére szükséges, hogy a' Levegőég hevének mennyisége és tartóssága a' szőlőtövet tápláló nedvességhez illendően légyen mérsékelve, azért, hogy ha a' nedvesség a' melegséghez képest felette sok, a' tőke venyigékkel 's levelekkel és szőlőfejekkel is, de a' mellyel soha meg nem érhetnek, meg ne terhelődjék, ellenben ha felette kevés, a' tőke forráságba ne essék, és a' fürt apron ne maradjon. Nem helytelen dolognak tartom itten megtzáfolni azoknak hibás vélekedését, a' kik azt tartják, hogy a' szőlőtő az egészen sovány földet jobban szereti, mint mást akármitsodást. A' szőlőtőt ugyanazon szerek táplálják, a' mik a' többi plántákat, és valamelly kevés nedvesség nélkül annyira el nem lehet, hogy

hogy vagynak olyan szőlő termő helyek, a
mellyeket száraz esztendőben öntözgetni szük-
ség, hogy teremjenek.

A' mi mérséklett egünk alatt a' szőlőtő-
vek nem koplalnak, de a' melegség a' táplá-
ló eszközöknek bőségéhez nints mindenütt il-
lendően mérsékelve; azért is, a' szőlőműves
kéntelen akármelly szélesség alatt keresni ol-
lyan fekvésű helyet, a' hol a' Levegő meleg-
sége a' szőlő termesztésére kedvező: mert
ez nem is mindig a' geographiai szélességtől
függ, hanem más környűl állásoktól p. o. a'
foldnek természetétől, a' szelektől, a' tenger-
nek, folyóvizeknek és erdőknek közel vagy
távol letétől, a' helynek a' tenger színén fel-
lyűl lévő magasságától, a' földszíne-
nek a' Lát-
hatáshoz (Horizon) való hajlásától 's a' t. csak
nem szint' úgy függ, mint a' polusnak nagyobb
vagy kisebb felemelkedésétől.

Mikor a' föld természetéről szóllok, nem
csak a' föld színén lévő legfelsőbb területet
ákarom érteni, mellynek, hogy a' plántákra
nézve legnagyobb behatása van, akárki is ál-
tallátja, hanem az ez alatt fekvő akár földek-

nek, akár köveknek területeit is, vagy vízenyős helyeket, (viz fészkeket), mellyek hogy a' plántákban valami változást okozhatnak, alig tagadhatjuk. Mert, hogy hogy eshetik meg, hogy két szomszéd, egymástól csak egy szoros ösvény által hasított, egy forma földbe ültetett, a' napra egyaránt fekvő, egyenlő gondal miveltt, ugyanazon fajta tökélekről, gyakran olly különböző bort szűrnék, hogy egygyik a' másiknál háromszorosa drágább?

A' tapasztalás tanítja, hogy két egymást érő szőlőhegyenn ugyanaz történik meg, a' mi két szomszéd szőlőkertbenn: mivel egygyik az északi hideg, és észak 's napnyúgot felől fujdogáló nedves szelek ellen, a' hegyeknek valamellyik hozzá ragadt teteje által védelmezetik, a' másik pedig a' Levegőég minden viszontagságának ki van tétetve. Mellyekből könnyen kihozhatni, hogy a' földnek természete, és az idő viszontagsági ellen való helyes oltalmaztatása, a' melegségnek illendő mértékletjére többet tesz, mint a' helynek geographiai szélessége: de mivel ezek közt végzetlen nagy a' különbség, a' plánták gyümöl-

möltseinek (terméseinek) is rendkívül különbözöknek kell lenni; e' szerént hibáznak azok, a' kik abban a' hiszemben vágynak, hogy a' Tokaji hegyen, vagy a' Hegyallyán kívül másutt is Tokaji bort készíthetnek.

Hogy a' szép tiszta vizű folyónak, vagy tónak szomszédsága, nem tsak nem ártalmas, hanem hasznos is, ha a' szőlő száraz helyen, és a' viz színén fellyül olly magossan fekszik, hogy nem a' vizből kigőzölgő, sűrű, hanem a' vékony és az athmosphaerával egyesült párázatok érdeklík, Magyar Országban a' Budai, Somlyai, sőt magok a' Tokaji szőlők is, Német Országban a' Rajna mellyékiek, Frantzia Országban a' Burdeauxiaiak 's a' t. elégé bizonyítják. Ezek a' vizgőzők a' rekkenő hévséget mérséklík, a' tápláló eszköz nem létét kipótolják, a' szőlőszemek hártáját meglágyítják, 's kinyúlhatóvá teszik, és a' mézgás nedvességet megérlelik. Az állóvizek, és egy átaljában a' mik sűrű nedvességeket vagy kipárologni, vagy magokhoz vonni és magok körül tartani szoktak, mint p. o. az erdők, és a' gyümöltsfák is, eleven sövények 's a' t. közel se legyenek a' szőlőkhöz; mivel gyakran
kö-

ködöt és deret okoznak. Észedben tartsd Virgiliusnak ezen versét:

apertos

Bacchus amat colles.

Kopasz hegy az igazi bor fészek.

A' menedékes vagy lejtős, kerekdéd, és lapos tetejű halmokat kedvelli. De ahol ilyenek nintsenek, a' nem hirtelen meredek hegyeket sem veti meg, és azokon a' lejtőségnek közepét választja, a' legfelsőbb részétől szint' úgy mint a' legallyától irtóztván: mivel ez az esővizekkel lefolyó foldtól megvas-tagodván, és a' gőzöktől megnedvesedvén, a' tökét mód nélkül táplálja 's terheli, gyakran megfagylalja és dér fészekké teszi; amaz a' szeleknek és a' hidegnek kitétetődvén, és megkopaszodván, a' tökét sem eléggé nem táplálhatja, sem az idő viszontagságai ellen nem oltalmazhatja.

A' mi Éghajlatunk alatt a' délre fekvő szőlők legjobbak; ezek után valók a' napkelet és dél között lévő tájakra nyúlók: de ha a' felkelő napnak legelső sugárai rájuk sütnek, nem száraz földbe ültetődtek, és a' nedvessé-

get

get megtartó testektől távol nintsenek, a' de-
rektől gyakran szenvednek. Roszszabb fek-
vésű a' napnyúgotra hajló szőlő: mivel a' nap
is későn és elbádgyadva süt rá, a' hideg esők
is, és azon a' tájékon gyakran támadó jéges-
sős zivatarok leghamarább érik.

A' szőlőtő egyáltalában szereti a' köve-
ttes földet, ha a' kövek között jó, a' nedves-
ségektől és napsugáritól általjárható föld van;
a' kövéret és sűrűt nem kedvelli. Egyébaránt
ha a' földmíves tapasztalja, hogy valamellyik
földben a' közönséges mondola és baratzk,
oltás nélkül jó gyümölsöt terem, abban sző-
lőt bizvást ültethet.

MÁSODIK SZAKASZ.

*A' Földnek elkészítéséről; a' plánta-
veszszőknek kiválasztásáról; azok-
nak egymástól való távolságokról,
és ültetéseknek különböző módjáról.*

A' szőlőnek való tájék kiválasztása után, a' boros gazdának legelső gondja légyen, a' földnek nem csak felszántatása, hanem annak á-okkal, 's kapákkal is olly mélyen való fel-átása, hogy a' föld az ültetendő plánta alatt három hüvelyknyire, sőt mélyebben is jól megpúhulva maradjon. Mennél szárazabb va-lamelly föld, annál mélyebben járjon benne a' kapa. Ha a' művelés közben nagy darab köveket találsz, azokat a' szőlőből ki hordasd, és azután vagy gátokat készíts belőlök, ha azok a' nagyon porhanyó, és az esőtől le-mosható földre nézve szükségesek, vagy a' szőlő körül kőfalakat rakass azokból: mert valamint az élőfákat, úgy az eleven sövénye-
ket is kárhoztatjuk. A' tsupa száraz kősziklát

is hasznodra fordíthatod, ha jó helyen fekszik. Frantzia Országban egy szőlős gazda ilyent fel ásatott, széllyel hányatott, és azután porolyókkal diónyi és borsónyi darabokra öszvezúzatott, 's azokkal a' dirib darab kövekkel a' kősziklának artzal lehajló vagy lejtős oldalait béteríttette. Az ezen rakás kőbe ültetett tőkék, még ma is olyan bort teremnek, melyly azon a' tájékon legkapósabb.

Az olyan földben, melyet már ez előtt akármiféle tzelből míveltek, a' szőlő legjobban megfoganszik úgy, ha azt az ültetés előtt két három esztendőben, hüvelykes, de leginkább tsomós gyökerű plántákkal bévetik, melyek-közt a' földet gyakran kell ürgetni forgatni, hogy akkorra, mikor a' szőlőt beléültetik, jó porhanyó, parázs, és a' haszontalan fűvektől tiszta légyen. Ha valamelly elsoványodott szőlőt ki irtani, de annak helyébe ismét másikat akarsz ültetni, azt a' földet, ki gyomlálván belőle elébb a' gyökereknek legvékonyabb ágatskáit is, német lóhere (*medicago sativa* Luzerne), vagy spanyol lóhere (*hedysarum onobrychis*, *Esparcette*) maggal kell bévetni. A' kiirtot plénta helyén semmit

sem

lehet olyan haszonnal termesztteni, mint a' Spanyol lóherét; a' földnek erejét is semmi más jobban meg nem újítja, sűrűsége által annak árnyékot tartván, a' haszontalan füvektől megtisztítván, és a' szántóföldön sokáig tartó önnön megmaradása által a' földnek arra időt engedvén, hogy a' szőlőtőnek használandó, új tápláló eszközökkel megteljék.

A' szőlőt béültetik vagy élőgyökerekkel, vagy plánta vesszőkkel. Ezek olyan venyigék, mellyek a' tavalyi hajtásról nőttek; Deákul, malleolusoknak neveztetnek: mivel azon részeiken ahol levágodnak, a' régi szőlővesszőből kétfelől kiálló fa a' porolyhöz, kalapátshoz hasonló; mert úgy vágják le, hogy az új vesszőn a' régiből valami kevés rész megmaradjon, de nem azért, mintha a' régi vessző maradéka használna; ugyan is azt arról, minekelőtte a' vesszőt ledugnák, le kell vágni, hanem, hogy nyilván való legyen, hogy a' haszonra fordítandó venyigének tsupántsak az allya, hat bimbóig lehet termékeny. Az ültetni való vesszőt, ha szőlő oskolában, palántásban nevelik, mikor gyökeret vér, plánta tsemetének (élőgyökérnek) nevezik.

A'

A' régi szőlőmivesek élő gyökerekkel szerették a' szőlőt beültetni. De mi ezt nem hagyjuk helybe. Mert azonkívül, hogy a' magoknak gyenge gyökeretskéi, a' szőlő oskolából való kivételt mindég megsinlik, és elebb, mint sem a' szőlőbe vitetnének, sok közülök elfonnyad, 's meg kell őket nyesni, magok a' plánták az új, szokatlan földbenn és levegőn el bádgyadnak, és többnyire esztendő is belételek, míg a' földbe gyökeret vernek. Erre nézve azt ítéljük, hogy az ültetni való vesszőket magába a' szőlőnek való földbe azon a' helyenn kell leszurkálni, mellyben akarjuk hogy tőkéké váljanak, azért hogy gyökereik természetekhez képest könnyen széllyel ágazhassanak, és mindjárt eleinte az égnek 's napnak járásához, fordulásához magokat alkalmazzatni megtanulják.

A' plántaveszsző egészséges tőkéről metsződjék, a' melly még nints egészen közép idejű, a' mikor a' gyümölcstökkel megrakott venyige a' maga termékenységének tsalhatatlan jelét mutatja, a' fája ép el nem törtt sok tsomójú legyen, és olly hosszú, hogy a' felső végénél elmetesződven annyi maradjon belőle,



le, a' mennyi elég a' végre, hogy kilentz vagy tizenöt hüvelyknyire a' földbe duggattatván, még is két bimbó a' föld színén fellyül kilátsszassék. Szüret előtt egynehány nappal a' szőlős gazda önnön szölejébe, vagy a' szomszédeba menvén, annak engedelméből, azokat a' tökéket mellyeket azon a' tájékon legjobb bort termőknek lenni esmér, kiválogassa, és azokon a' szőlőveszsöket kijelelje, mellyeket a' nemeknek és fajtáknak külömbsege szerint más más jelekkel jegyezzen meg, azért, hogy mikor ültetni való veszsökről kell gondoskodni, már akkor a' plánták levél nélkül lévén, azokat mind a' ki nem választattaktól, mind egymástól megtudja különböztetni. Tsupán tsak jó erejű és kedves izű bort termő, derék, de két három fajtánál nem többféle tökéket válogasson, a' mellyek egyszerre érjenek meg, és egymástól különbözö természetűek ne légyenek; egy földel, ha az alkalmas, megelégedjék, ne hogy a' mint tapasztaljuk, ama sokféle, és különbözö tulajdonságú elegybelegy nedvességekből, mindég inkább valamelly nevetlen, és bizonytalan, 's változó izű tsevitét, mint sem tiszta illatú bort szűrni kénteleníttessék. Az ültetni való

vagy

vagy plántaveszszőknek válogatását, a' boros-
gazda, meggyőződven arról, hogy szőlejének
szerentsége attól függ, senkire jobban nem
bizhatja, mint önnön magára. A' kik plán-
taveszszőket (ültetvényeket) meszsziről, híres
szőlőhegyekről hozatnak, olly tzelből, hogy
az ő hazájokban, nekik szintollyan derék borok
teremjen, akkor hűlnek el belé, hogy jó remény-
ség fejibe haszontalan költséget tettek, mikor
a' pintzében látják, hogy az idegen fajta sző-
lőnek a' bora tsak ollyan mint az otthonnlévőé.
Ugyan is a' szőlőtő szintúgy mint más plánták
ég hajlatnak, a' napnak és a' megváltozott hely
egyéb környülállásainak természetekhez alkal-
maztatja magát, melly dolgokat a' tőkével
músúvá általvinni, vagy ujjabb helyenn éppen
azokat feltalálni, lehetetlen.

A' szőlőt nálunk tavaszkor ültetik, a' mi-
kor a' plántaveszszők is a' tőkékről legjobbkor
metsződnének le, azért, hogy minél előbb
leültetődjenek: de mivel ollyankor a' parasz-
toknak igen sok dolgok van, félő, hogy
mind egyyiket tsak immel ámmal viszik vég-
hez, azért az ültetés előtt jóval le kell a' vesz-
szőket a' tőkékről vagdalni. Levagdalván pe-
dig



dig a' szőlősgazda azokat, fajtájok szerint különválogassa, és tsonókba öszverakván, mérsékelt levegőjü pintzébe a' föld alá, egy kevesse megnedyesítettett homokba, alsó részeknél fogva úgy temesse bé, hogy a' felsőbb két három bimbók a' szabad Levegőbenn kiálljanak, hozzátévé mindenik tsonohoz a' fajták jeleit.

Minekelőtte a' szőlő ültetésének módjáról szollanánk, illő leszsz, a' tőkéknek egymástól való távolságáról értekeződnünk. Arról ugyan kételkedni nem lehet, hogy minél távolabb vagynak egymástól mind a' baráták, mind a' tőkék, a' szőlőt annál több tápláló nedvesség éri, 's annál jobban nőhet, és többnyire annál több és levesebb gerézdekkel diszeskedik. De a' próbált borosgazda a' fűrtöknek sokaságával és kövérségével még meg nem elégszik, hanem azon jár az eszé, hogy vallyon az aunyira meghizlalt szőlőfejek megfognak-e érni tökéletesen? jól tudván, hogy ő reá nézve, nem az a' hasznos, hogy a' gerézdek igen levesek legyenek, hanem hogy egészen megérjenek, a' melly tsak nem tsupán a' melegség által megy véghez. Minekoká-

ért végére kell járni, hogy az a' tartomány, mellybenn laksz, millyen melegségű? és a' tápláló eszközöknek mennyiségét ahhoz kell mérsékelni: mivel pedig az a' plántának kiszabott hely mértékével, távolságával meg egyez, meg kell határozni, mennyire legyen egyik töke a' másikhoz? A' meleg tartományokban ritkábbann, nálunk pedig sűrűbben kell a' szőlőt ültetni, mind azért, hogy a' tökéek igen kövérek ne legyenek, mind azért, hogy sűrűségek által a' földről visszabotsátott meleget tovább megtartsák, mind pedig azért, hogy a' hideg ellen, egymáshoz közel lévén, egymást védelmezzék. Legokosabban tselekszik a' szőlőműves, ha az ő házában megszokott, 's hosszas tapasztalás által helybehagyott szokáshoz szabja magát.

Továbbá a' vintzellérnek az ültetés előtt az is kötelessége, hogy, ha a' szőlőt sokféle tökéekkel akarja bérakni, az egész földjét a' fajták száma szerint egynehány pásztákra szaggassa, mellyekből külön külön mindenik fajtának jusson: és mivel ugyan azon egy darab szőlőben is, egyik tájékon, vagy a' földnek természete, vagy fekvése miatt a' gerézdek
ha-

hamarébb megérnek mint másutt; az afféle tájékokra, mellyeken a' szőlő korábban megérik, olyan fajtákat ültessen, a' mellyeknek vagy jobb föld, vagy nagyobb érlelés szükséges. Hitesse el magával, hogy szőlejére nézve nagyobb kárt nem tehet magának, mint ha azt elegybelegy, és öszve zavart vesszőkkel rakja bé, mellyek között éppen azért, hogy öszve vannak keverődve, edgyiket sem lehet illendően mivelni.

A' szőlővesszőket a' földnek különböző minéműsége szerint, különbözőképpen ültetik. Minden esetre nézve ez a' legelső kötelesség, hogy a' földnek egygyik oldalától által ellenbe kötelet vonván egyenes linea húzódjék, és abban a' tőkéknek kiszabott távolságok megjegyeztessenek. E' szerint a' linea szerint, ha a' föld nem porhanyó, mindenütt olyan mélységű barázdát kell húzni, hogy a' plántavessző, abba tétetetvén, annak két bimbója a' föld színén fellyül kimaradjon. A' távolságoknak mindenik jelénél, egy egy plántavessző úgy szúrattassék le, hogy azok a' föld menedékességével által ellenben lévő részre egy kevésbé meghajoljanak. Valamint már



az első barázda egészen béplántáltatott, és a' föld a' vesszők körül le van nyomkodva; azért, hogy azoknak legkisebb részek is a' föld üregében fedetlen ne maradjon, éppen azon szerént kell a' második sorral is bálni; de az ültetni való vesszők római ötös szám (V) formájára legyenek elrendelve, vagy is úgy, hogy a' második sorból mind egyik az elsőben kettővel együtt egyenlő szárú három szegeletet formáljon. A' külső levegőn elporhanyósodott puhá kőben, nem különben akármelly meredek hajlósságon, a' lineábann mindenik jelnél egy egy lyuk legyen fúrva, meliyek, minekutánna a' plántavesszők, abban az irányban, mellyet már említettem; beléjek dugattatnak, jó földel töltessenek bé. Az ezen végre készítettett eszköz, egy három lábnyi hosszúságú vas rúd (ösztörü) mellýnek hegye alólról, meg van edzve, vagy atzélozva, fellyülről egy keresztbe fekvő fa vagy vas T formájú mint a' fúró nyelé. Ha pedig a' föld olly igen porhanyó; hogy akár barázdát húzzanak rajta; akár bele fúrnak élébb beomlik; mint sem a' vesszőt bé lehetné dugni; a' ki jegyzett távolságokra vont árkotskákat le kell nyomkodni vagy taposni;



mellyek a' belölök kiásott föld, fenekeikre ismét visszahányattatván, vagy akármitsodás jó föld hintetvén beléjek, és a' plántaveszszökkel illendően bé dugattatván, a' még üres hézag a' többi földdel töltsék bé. Ha mód van benne, igen jó mindenik tsemetéhez vizet is tölteni, azért hogy a' föld jobban hozzájok ragadjon. Vége lévén az egész ültetésnek, a' szőlő földjét mindenütt el kell szépen egyengetni, azért hogy semmi gödör benne ne maradjon, a' hol a' viz összevgyűlvén potsolyát tsínálna, mellyből sokszori fagy következhethne. Eő gondja pedig a' legyen a' szőlősgazdának, hogy a' plántaveszszök a' pirtzéből, mellybenn teleltek, frissiben, mikor még önnön nedvességekkel teli vagynak, tustént a' szőlőbe szállittaszanak. Ezenn az okonn mihelyt a' homokból kivétetődnek, egyszeriben az allyok akármelley edénybe lévő vízbe mártassék, és abból egyiket se vegyék ki addig míg a' maga helyére nem kell szürni. Az előre gondoskodó boros gazda, mikor szőlőt ültet, egyszer'smind szőlőoskolát is szokott készíteni, azért hogy, ha valamellyik vessző gyökeret nem vér vagy időjártával kivész, az üres helyet előgyökerrel ki pótolhassa.

HAR-

HARMADIK SZAKASZ.

Arról, hogy millyen magas legyen a' szőlőtő; továbbá a' karózásról; metszésről; a' szőlőlevél gyomlálásáról, vagy vástolásról; Levelezésről.

A' szőlőtő magasságát ahoz kell mérsekelní, hogy mennyi melegség kívántatik a' gerezdnek tökélletes megérlelésére? Nálunk, és minden éjszakra inkább hajló tartományokban, tsupán tsak az alatsony tőkéket lehet helybehagyni, azért, hogy a' fűtőket ne tsak egyenesen a' nap sugári, hanem a' földtől visszabotsátott melegség is megjárja. A' magasságnak mértéke e' következendő környűállásoktól függ: tudniillik, a' földnek természetétől a' melegnek mérséklettségétől, melly a' tartományban, sőt gyakran ugyanazon hegyen is különbözö, a' szőlő fekvésének nagyobb vagy kisebb meghajlásától, a' tőkéknék egymásközt való távulságától, és azoknak a' melegséghez való

magok alkalmaztatásától: minthogy valamint a' kevés, úgy a' felettebb való melegség miatt is történhet hiba a' szőlőtőben.

Ha az ültetni való vesszőket gondosan kiválogatták, és illendően művelték, a' földből kiálló két bimbó mindenik, mindjárt első esztendőben vesszőt hajt, mellyek közül, ha mind a' kettőnek egészséges és érett fája van, az egyiket, a' mellyik felsőbb helyről nőtt, a' következő tavaszon egészen le fogjuk vágni, a' másikat pedig egy bimbóra metszük le, azért hogy arról törzsöknek való nőjön. Ha a' fa még gyengének és éretlennek látszik, ezt a' munkát következő esztendőre halasztjuk, azért hogy a' vesszők addig erősödjenek. A' második metszéskor, a' többit levagdalván, csak két szál vesszőt kell meghagyni, mellyek egy szemre vágattassanak le; a' harmadik metszéskor gyökerestől lenyesvén a' gyengébb hajtásokat, közülök csak kettőt kettőt kell meghagyni, mellyek egy egy szemre metszve, és olyan állásúak legyenek, hogy a' tőkének karok gyanánt, a' következendő hajtásoknak pedig anyák vagy törzsökök gyanánt szolgáljanak. A' negyedik

esztendőben már teremni kezd a' tőke, és lehet az egészségesebb két két vagy három három vesszőket két szemre metszeni. Még eddig a' szőlősgazda csak azon igyekezett, hogy a' szőlőfája nevedjék, mellyből tőke váljék; ezután már a' termésről is kell néki gondoskodni, és egész gondját arra fordítani, hogy a' tőkére folyó nedvesség inkább a' gyümölcstöt nevelje, mint a' haszontalan fát és leveleket. És erre az egyre kell a' szőlőművesnek figyelmezní, mikor a' metszéshez készül, mellyre már a' tőkének, minékutánna alacsony ágúvá tétetett, múlhatatlan szüksége van.

Több vagy kevesebb vesszőt kelljen é a' tőkén hagyni? a' mellyeket meghagynak, hosszabbak vagy rövidebbek légyenek é? ezek olyan kérdések, mellyeknek meg állítása valamint a' szőlő tartósságára és a' bornak jószágára legtöbbet tesz, úgy a' maga mesterségét jól értő, és szemes vintzellért kíván, a' ki a' maga munkáját az éghajlatnak természetéhez a' szőlőhegynek a' nap felé való fekvéséhez, a' földnek minéműségéhez a' szőlőtőnek nemeihez, és azoknak nagyobb vagy kisebb ele-



elevenségéhez, a' fának tulajdonságához a' közelébbi esztendőbéli történetekhez, a' szőlőhegynek korához, vagy béültetésének idejéhez, esztendeinek számához a' tőkéknek távulságához, a' fajtaknak és sokféle minéműségeknek külömbségéhez alkalmaztatni, és a' környülállásokhoz képest változtatni tudja. Így p. o. egyik fajta töke többet teremhet és kiállhat mint a' másik, és a' fiatalat inkább meglehet terhelni, mint az öreget. A' szerént, a' mennyire van nálunk egyik szőlőtő a' másikhoz ültetve, a' törzsök eléggé meg van terhelve akkor, ha mindenik karján, a' melly rend szerént kettő szokott lenni, két vagy három hajtás van, mellyek közül egyiknek egyiknek egy egy bimbója van; de mikor a' fa erősebb és vastagabb, akkor lehet rajta kettő, három is: Ha tavaly a' töke nem teremvén, a' rekenyéi felettébb kinyúltak, többre lehet erőltetni, de a' legközelebbik metszéskor ugyan csak mérsékelni kell, ha kifáradtnak látszik. A' tőkének allyáról kinőtt sarjadékokat koránt sem kell behúnyt szemmel nézni; mert a' törzsöknek egész megmaradása ezektől függ, akármikor szükséges az elvénült tőkét megifjítani, avagy, a'

bim-

bimbók történetből a' jég által elverettetvén, új törzsökökről kell gondoskodni 's a't.

Metszeni tavaszkor soktak, minekelőtte a' szőlő fakad, vagy levedzik, tiszta időben, de nem minden fajta tőkét egyszerre; mert a' mellyek későbbben érnek meg, azokat korábban kell metszeni, azért hogy ugyanazon egy szőlőbenn mindenféle fajtájúak egyszerre érhessenek meg. A' metszők és jó élű legyen, mellyet az ember alólról fel felé rántson, a' bimbóval által ellenbe lévő részre, azért hogy mikor a' szőlő leve folyik, a' szeme meg ne vakuljon; és egy kevéssel a' bimbón fellyül, azért hogy a' fagy a' maga mérget csak a' fába önthesse ki, a' bimbónak pedig ne ártasson.

A' metszést követi a' karózás, a' mellytől a' szőlőnek minden munkájára nézve sokkal több függ, mint talám némelleyek gondolják. A' karózáskor azon igyekezzék a' szőlősgazda hogy, minekutánna a' tőkére nézve elegendő és jóféle tápláló nedvességről gondoskodott, tehát azok a' plántának belső részeiben legjobban is elkészüljenek; mellyre nézve tudni il-

len-

lendő, hogy a' megindult nedvességek miképpen használnak legjobban a' termésnek? millyen lineábann kell nekik szivárogni fel felé? Legroszszabb szokás, és a' mit sajnálunk, még is nagyon lábra kapott, ez, hogy a' szőlőveszszőket egy tsomóba fogván, egyenesen felfelé állva, mindegyeszerre a' karóhoz kötik. A' nedvességek természet szerint felfelé igyekeznek, és ha semmi akadályok nints, keveset változván meg, a' rekenyének legfelsőbb hegyéig igen sebessen folynak, és a' szőlő fájába s a' levelekbe szivárognak, midőn azomban a' nedvességek alá felé vissza szűken folyván, a' gyümölsnek nints elegendő vagy leg alább jól elkészült tápláló leve. Melly nagyon különbözik az ekképpen karózott szőlő, az ollyantól, mellyben mindenik szőlőveszszőt gorbén, helyesebben pedig a' láthatárral egyenlően, vagy fél karika formára kötik össze! mellybenn a' nedvességek, mennél nehezebben mehetnek fel felé, annál tökéletesebbek lesznek, és az egész plántában annál inkább egyaránt szét oszolnak a' gyümölsöt annál jobban táplálják, és hamarabb megérlelik. Már a' régiek kötözték ekként szőlőjüket, és azokat nevezték, járom formára kötöztött,

zött, vagy jármos szőlőknek (*vites iugatae*) tudniillik, minden tőke mellé két két egyenesen felálló karókat vertek, mind a' kettőt öszve glalták egy azoknak felső részeiken keresztbe fekvő fával, az ágakat pedig sokfelé hajtogatták. Provinciában, Occitaniában vagy Burgundiában még ma is sok borosgazdák követik ezt a' módot. Eljedsz attól, hogy e' szerént két annyi karó kell? Minden két két tőke közé üss le egy egy karót, és minden két két karót, köss öszve akármelly vékony, keresztbe fekvő, akármitsodás kötéllel egybeszorított vesszőkkel, és így a' karók számát nem szükség szaporítani. Ha az egészséges tserfa karónak alsó meghegyezett végét eleven szénre, üszögre tartod, úgy hogy a' külső színe szénné váljék, és a' mely részénél a' földből kiállott, akármelly alávaló olajos kenőtsel egynehány hüvelykni magasságnyra békened, hús esztendeig el nem romlik.

Szokások a' szőlőműveseknek rekenyék tetejét letördelni, és a' szőlőleveleket lehúzgálni; azért hogy a' tápláló nedvességek aláfelé vissza utasíttatván a' gyümölcst neveljék; és nem tsak az egész szőlővel, és minden

kü-

külömbőség nélkül minden tőkékkel így bán-
nak, hanem a' munkához is bizonyos meg-
határozott időben fognak. Ezekben a' mún-
kákban, ha azokat, nem igen értelmes és
szemfűl vintzellér viszi véghez, több a' kár,
mint a' haszon, azért hogy a' mi egyik tőké-
nek a' termését neveli, az a' másiknak árt,
noha egyébaránt az fiatal, vagy vén, egész-
séges vagy gyenge, jó vagy sovány földbe
van, ültetve, és a' mi az esztendőnek egyik
részében használ, az a' másokban megváltoz-
ván a' melegégnek mérséklettsége árthat.
Ha a' tőke hajtásinak tetejét letördelik, a' ned-
vesség ugyan a' gyümöltre, ámbár nem min-
dég, vissza fog folyni, de a' szőlősgazda jól
végére járjon, ha van é mind a' tőkének
annyi ereje, mind az atmoszférában annyi
melegség, hogy a' gerezdben lévő minden
nedvesség helyesen elkészülhessen. A' go-
romba vástolásban *) többnyire nagyobb a'
kár; mivel a' levelek a' fűrtöket táplálják.
A' szőlőleveleket nem kell addig leszedni,
mig a' szőlő nem kezd zsendülni, nem is so-
kat.

*) Erdélyben a' szőlőlevél leszedését és a' katstso-
zást Vástolásnak nevezik.



kat egyszerre, hanem mindegyik tőkéről tsak apródonként, egy egy darab idő múlva, és tsak annyit, hogy a' gerezd árnyékban ne legyen: a' melly levelek pedig közel vagynak a' bimbókhoz, mellyek által a' jövő esztendőbéli termésről kell gondoskodni, azokat meg kell hagyni.



NEGYEDIK SZAKASZ.

A' kapállásról, trágyázásról, és a' föld ízéről.

A' többszöri kapállás a' szőlőnek egyáltaljában szükséges. Minthogy az által a' föld apródonként öszvezúzik, megporhanyósodik, és osztán az eső és a' melegség jobban megjárja, a' gaz a' dudva sem veri fel a' sőtöt. De tsak ugyan a' szőlőnek nem használ annyit a' kapállás, mint a' szántóföldnek. A' szőlőtő sokáig tartó (*perennis*) plánta, a' melly ugyanazon egy földbenn sok esztendőig szentsésen megmaradhat. Alig lépki a' szőlőtő

tő a' fiatal korból, a' midőn már a' földbe tétetett legfelső tsumóból igen vékony gyökeretskék sűrűen kinövének az egész szomszédságban, de többnyire a' földnek felső része alatt, körös körül szélllyel ágaznak, a' vastagabb gyökerek, olly mélyen bémenvén a' földbe, hogy a' kapásnak vasa odáig nem ér. De ezek a' táplálándó plántának sokkal kevésbé használnak, mint az a' gyökeretskének rojtja; a' melly mintegy a' földnek, a' melegség, világosság és szellőzés által meglágyúlt, felső részébe ragaszkodván, mind azokat, a' mik a' plántát legjobban táplálják magához szíjja. Erre nézve a' szőlőhegyekről ki kellene irtani azt az ártalmas szokást, melly szerént némellyek a' tőkét mintegy megborotválják, az az, azt felásván, az alsó részét, és a' gyökereknek drága rojtjait vagy szálatskáit éles késsel levagdallják sőt inkább nem kell őket fedetlen hagyni, vagy feláskálni, sem a' gyakor kapálás által bizgatni, vagy megsérteni.

A' szőlő háromszori, és nem több kapálást kíván. Legelőször a' metszés után mindjárt, míg nem levedzik, és a' földének 's helyek-



lyeknek különböző természetek szerint nem egy forma mélységre kell kapálni: az agyagos földben, és a' hegynek allyán mélyebben mint a' közepén, és mint a' könnyű's követses földben, legkisebb mélységre, sőt tsak nem föld szint a' tőkéhez közel. Ezen munkára tsak nem egyedül alkalmas eszköz avagy a' közönséges kapa, vagy a' három szegeletű, vagy a' két's néhol három hegyű. A' puha földhöz legjobb a' közönséges kapa a' homokoshoz a' háromszegeletű; a' köveshez a' két vagy három hegyű. Mikor a' szőlőt legelőször dolgozzák (olylan szőlőt hozokfel például, melly a' hegynek hajlásán délre fekszik) a' kapás a' szőlőt legfellyül kezdje kapálni, és azután részsutt haladjon elébb elébb. Ha a' jobb keze délre fordul, a' felkapált földet előre haladván, felfelé, következésképpen jobbról balra görbén hánnya fel. Elvégezvén az első barázdát, mikor a' másodikba áll, nem azon az úton megy vissza, a' mellyen végig ment, hanem a' bal oldalát délre fordítja, és abban a' barázdában a' földet magára nézve görbén jobbról bal fele kapálja. Midőn az egész szőlő munkájának vége van, a' föld színén, a' hegytetőtől fogva az allyáig mindenütt kigyó for-

ma

ma hajlású (katskaringós) barázdák látszanak, és olyan leszsz, mint mikor a' víz a' habokat hánnya fel. Mihelyt a' szőlő virágját elhúlatja, mindjárt ismét megkapálják. A' kapásnak pontban a' szerént kell dolgozni, mint először kapált, tsak azzal a' külömbséggel, hogy az első borozdának azon a' végén, ahol az első kapálláskor megállapodott, kezdje a' munkát, bal oldalát a' nap felé fordítván, és a' földet balról jobbra húzza fel, és új borozdába állván a' régieket nem tsak tele hánnya földdel, hanem fel is töltse. A' harmadszori kapállást, a' melly a' szőlő zsendülésekor kezdődik, inkább mondhatni irtásnak gyomlálásnak, és ezt azért szokták, hogy az egész szőlőnek földje egyenlővé tétessék, és a' gaztól ki tisztúljon. Azért mondtam, hogy a' zsendüléskor: mert míg a' növésnek, erősödésnek (*vegetatio*) ez a' második időzakasza tart, addig a' szőlőben senkinek se szabad járkálni. A' harmadszori kapállást a' nagy szárazságban, és rekkenő melegben, valamelly tsendes eső után kell tétetni, azért, hogy ha a' föld poráá zúzik, annak felső részében lévő kevés nedvesség kipárologván, a' gerezd a' szárazság miatt az érés előtt öszve ne aszszlék.

Al.

Általában a' kapállást az időjárásához kell alkalmaztatni; és ha a' rossz időtől félhetni, azt vagy meg kell előzni, vagy utána várakozni.

A' szőlő trágázásának legroszszabb módja csak arra való hogy az olyan bor, mellynek volt valami betség, jó híret elveszejtse vagy, hogy soha olyan híres ne légyen, a' millyen lehetne. A' ganéj a' szőlővesszőket, 's leveleket, sőt a' fürtöket is szaporítja, 's kövériti, a' mellyekből bőven tsorog ugyan az alávaló, vagy semmire kellő, és korántsem tartani való vinkó, mellyen a' gazos matériának, a' mivel a' gerezdek hizlaltattak, ize igen gyakran kietszik. A' trágya azért ártalmas, mivel eléggé meg nem érlelt sok nedvességekkel a' fürtöket terheli, mellyeket a' gerezd el nem készíthetvén, nagyobb részént csak a' mint belészivárognak, készítetlen, (főzetlen) vizesen, és ízetlenül adja vissza a' sajtóban, el annyira, hogy ahol sok bor terem, ott ritkán találhatni jót. Ha talám felette sovány földre találták szabadságodban áll, azt illendően jobbítgatni, nem is könnyen fogysz ki az olyan szerekből (materiákból), mellyeket

a' szőlőnek kára nélkül, sőt hasznára trágyáfordíthatsz. E' végre különösen szokásban van; ez úgy nevezett tápláló (*vegetalis*) föld, melly a' plántáknak megrothadt száraiból, leveleiből és gyökereiből készül. Annak nem léteben, a' tavaknak és árkoknak fenékeikre ülepedett sár, (vagy iszap) sőt még az úttzákon lévő is fog használni; mikor pedig ezeket sem kaphatni, a' jól megérett ganéjt, a' földnek két két területé közé igen szűken hinteni, hasznos leszsz. Akármivel trágyázol; azt, minekelőtte a' szőlőbe hordanád; rakásokba hánýván, és az allyától fogva gyakran felforgatván esztendőig vagy kétfőig kin az ég alatt hagyjad; azért hogy a' levegőégből magához szíjja azokat a' párázatokat, a' mik a' tőkének ugyan hasznára vannak, de azomban azt felesleg nem terhelik: röviden, tsupán tsak azon kell igyekezni; hogy a' föld soványon ne maradjon, de meg se kövéredjek.

A' ganéjtól, kivált ha éretlen vólt, a' bor gyakran föld ízt is kap; mellynek ugyan más okai is lehetnek. Úgy vélem, hogy ez az íz néha természeti, néha mesterséges. Amaz ismét
most

most a' violának, majd az epernek, majd egyébnek ízéhez hasonlítván a' bornak tsudálkozásra méltó kedvességet szerez, és ezt a' földnek természeti minéműsége okozza. A' mesterséges íznek a' földön kívül más egyéb külső okai is lehetnek, mint p. o. tökéek közt nevedő füveknek kigőzölgései, a' trágyává tett matériáknak párázatja, gyakran tsupán csak a' szomszéd téglá vagy mészhégető gödörből jött füstnek illatása is, kivált az érés előtt kevéssel, a' szőlők levének idegen, és orrot tekerő tőrhetetlen szagot adhat. Ezekből, a' miket eddig említettem, a' szőlősgazda megtanúlhatja, hogy ő a' trágyának kiválasztásában, haszonra fordításában, és széllyel hányásában soha sem lehet felettébb vigyázó, a' gyomlálásra nézve mindég találhat magának elég dolgot.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A' tőkéknék ártalmaikról és nyavalyáikról.

A' mi szölejinkre uézve nagy Isten ostorai a' tavaszi hidegek, és a' dér (a' hóharmat.) Hogy a' dér nem ártalmas, ha a' nap sugári rá nem sűtnék, azt minden tudja. Mikor tehát a' dértől nem ok nélkül félhetni, akkor a' szőlőművesnek tsupán tsak az a' kötelessége, hogy szölejét, az abban sok helyeken gerjesztett, minél sűrűbb fűst bé lepje mind addig, míg a' reggeli hideg miatt megfagyott harmatot, az atmosferának gyenge melegsége felolvasztja. Ezt a' védeszközt, mellyet ez előtt száz esztendővel *Olivier de Serres* tett közönségessé, a' mi időnkben némellyek igen szerentsés élőmenetellel megpróbálták. E' végre mindjárt tavasz elején nedves szalmát, megromlott szénát, nádat, akármelly haszon-talan gizgast, az egész szőlő körül igen sok rakásokba kell öszvehordani, mellyek egymáshoz 50 lépésnyire légyenek, és egymást
fel-

felváltó hűséges éjtzakai strázák rendeltessenek, azért hogy akármelly esetre készen legyen minden. A' reggeli hidegnek és dérnék bizonyos jele az, ha éjfel tájban semmi harmatot sem lehet észre venni. Ha ezt észreveszi a' szőlősgazda, nap felkölte előtt egy órával a' rakások alá tüzet rakjon, és láng nélkül sok füstöt gerjeszzen; mellyre nézve a' szalmának és a' gaznak nedvesnek kell lenni. Ha valami kis szellő lengedez, leginkább azokat a' rakásokat füstöltesse, e' mellyekből kerekedett füstöt a' szellő a' szőlőn keresztül hordja; tsendes, és akármelly időben minden figyelmetességét a' felkelő napra fordítsa, és a' felé legsűrűbb felhőt botsáson, mellyen a' nap sугári se hassanak keresztül.

Az időjárásától származható másik gonosz az, ha a' szőlőszemek még éretlen korokban csak nem mind lehűlván a' vesszőkön csak a' tztukájokat (másképen nevezek kotsánnak, tzumának, és tsutkának is) hagyják. Ez akkor történik meg, ha szőlővirágzásakor, nagy zápor, vagy tartós eső, vagy rekkenő hőség van, vagy erős szél fú. Minthogy pedig az időjárását sem előre ellátni, sem megakadá-

lyoztatni nem lehet, ez a' gonosz is elháríthatatlan. De ha a' virágja kár nélkül potyogván le, még is az említett baj érdekli a' szőlőt, akkor a' szőlőműves tudatlanságától van, hogy mikor a' szőlő legjobban virágzott, vészsejitek hegyeit letördelvén, azokat megrövidítette, és a' nedvességet fellyűröl alá felé utasítván, a' még gyengéded, nevendék fűrtöt megterhelte, melly miatt osztán kénytelen lepotytyanni.

Az éretlen. vagy felette sok érett ganéj, a' goromba metszés, a' rossz idő, a' kelletnél több nedvesség a' szőlővel való tavalyi helytelen bánás, mind megannyi káros következtetéseket szülnek, mellyeknek többnyire eleit venni könnyebb mint azokat orvosolni. Ha történetből a' metszőkés a' tőkét megsértette, a' mi tsak nem óhatatlan, és a' sértett tájék levedzik, azt meg kell orvosolni, mivel a' szőlőt a' leve táplálja. Ha a' tőke régen sebesített meg, abban az esetben annak tsepegését könnyű elállítani, ha az ember a' sérelmes részre agyagot, vagy jól porrá tört szemet, vagy lágy szapannal öszvekevert kormot ragaszt; ha ellenben a' seb nem régi,

akkor annak folyását nehezebb megállítani; mert a' leve erősebben foly. Ezen esetben ez az orvossága: a' seb környékéről a' szőlőtőnek legfelső haját hántsd le, a' folyó nedvességet spongyiával töröldki, és azt a' tájt, a' mit lehánytottál egy kis darab hólyagra kent szurokkal borítsd bé, mellyet ha viaszkos tzernával hozzá szorítasz, egy hónapig róla le nem vájhatod.

A' sok rendbéli bogarak közül különösen ártanak a' zsizsikek nemeiből ketten, tudniillik, az eszelény, vagy kendermag bogár, néhol vintzellér bogárnak is nevezik (*Curculio Bacchus*) a' régi deák neve volvox, és *convolvulus*, és a' nyírzsizsik, (*Curculio betulae*): úgy szinte a' tserebogárnak hernyója (*Eruca scarabai melolonthae*): a' bogarak közül pedig a' házatlan tsiga (*Limax*). Az eszelények a' bimbókba tesznek kárt, és a' még tsak növvő félbe lévő hajtást fürtöstől együtt lerontják. A' szőlő leveleket tsudálatosan öszve hajtogatván tojásaikat abba rakják, és a' külső ártalmaktól védelmezik. A' szőlősgazda, ha tsak nagyjából nézi is körül szőljét, mindjárt szemébe tűnnek a' sok öszve-

bon-

bongyolgatott levelek, mellyek a' tőkéről lefüggenek. Azokat szorgalmasan öszveszedgetvén, és szölejéből kihordván égessemeg. De még így sem sokra mehet, ha tsak a' szomszéd szőlősgazdák is mindnyájan egyet értvén, az emített tojásotskákat, ki ki a' maga szölejébe egyszerre egy időbe mind le nem szedik. A' tserebogárnak pajodja férge (puppa), és ezen kívül más hernyók is a' földnek legfelső részén a' tőkéknek leggyengébb gyökeretskéikből élőködnek. Hogy a' szőlőt ártalmas bogarak háborgatják, annak az a' jele, ha a' szőlőlevelek verhenyeges színűek, és ha a' gerezdek idő nap előtt erui kezdenek. Mihelyt ezt észre veszed, a' tőkét mindjárt körülásván, azoknak fészkeiket keresd fel. Nemelleyek szöllejek körül egynehány rakás nem egészen érett ganéjt hánynak, mellynek melegsége és kövérsége által, a' hernyókat a' tőkétől eltálogatván, azokat a' tél végén a' trágyával együtt megégetik. Mások a' szőlő körül és a' szelesebb mesgyéken zöldségeknek, magvait, kiváltképpen babot szórnak el, azért hogy azoknak gyengébb és levesebb gyökereik az apró állatokat magokhoz tsabítsák.

A' szárazon élő házatlan tsiga a' világos-
ságot kerülven éjtszaka szokott kóborolni,
tsúszni mászni az éleség kedvéért: nappal a'
legalsó szőlőleveleknek, vagy az apró raká-
sokba öszvehordott köveknek árnyékába, búj-
ván ott alszik. Minthogy ez az állatotska
szembetűnő nagyságú, és lassan tsusz, mász,
azomba akármerre megy, a' nyoma minden-
ütt megláttzván, elárulja magát; azért könnyű
felkurkászni. A' házatlan tsiga sok kárt tesz;
mivel a' fakadozó bimbókat és szőlőleveleket
elrágja, és a' mihez hozzá ér, azt béenyvezi,
azért hogy ki ne gőzölöghessen, vagy el ne
száradjon.

HATODIK SZAKASZ.

*A' szőlőtermő helyeknek újra bé-
ültetéséről.*

Gyakran a' tőkék elvénülnek, vagy el-
fágnak, vagy más valamelly ok miatt kivesz-
nek, és helyekbe ujjakat kell ültetni. Sok-

szor a' szőlőmivesnek haszna forog benne, hogy valamellyik fajta helyébe másikat ültessen, melly az ő Éghajlatját, vagy földjét jobban szereti. Ezen utóbbi esetbenn oltás által, az először említett környülállásokbann pedig, ha a' szőlő ujj ültetés, akkor plánta-venyigékkel, vagy élőgyökérekkel, ha régi, akkor döntés, (lomlitás bujtás) által lehet boldognlani. Dönteni szoktak e' következő módon is: a' fennálló tőkéről a' venyigét a' föld színén fellyül meggörbitvén oda hajtják, ahol tőkere van szükség, és ott gödrött ásván, ledugják úgy, hogy tsak három, vagy négy bimboja állki a' foldból. De ez a' mód nem helyes; mind azért, hogy e' szerént tsupán egy üres hely pótoltatik ki; mind pedig azért, hogy az illyen döntés az anyatörzsöknek minden erejét magához vonja, melly miatt az sinlődik, sovány gerézdeket terem, és leveleit idő nap előtt elszokta hullatni.

A' másik, egyedül helybe hagyható neme a' döntésnek az, mikor a' tőkét egészszen a' fold alá temetik, azért hogy *már többé ne magát*, hanem minden hajtásait egyaránt táplálja. Ez így megy véghez: áss a' tőke mellett

lett két vagy három lábnyi mélységű gödröt, melly azon törzsökök számához képest, mellyek helyébe ujjakat kell ültetni, néha szélesebb, néha keskenyebb, és olyan formájú legyen, melly a' tzelra nézve legalkalmasabb, a' széleit fel felé egyenesen ásd. A' foldet a' gödörből nagy vigyázással, hogy a' töke meg ne sértődjön kihányván, és a' gyökereket helyesen elegyengetvén, a' tőkét a' gödör fenekén egyenesen fektesd, és a' venyigéket, az üres helyekre a' hová szükséges, húzgálván, a' gödörnek egyenes oldalaihoz állongasd úgy, hogy a' földön fellyül két vagy három szemnyire kiálljanak; ha pedig ennél hosszabb végek maradki a' földből, két vagy három bimbón fellyül vágj el belőlök. Ekképpen olly erőssen elhelyheztetvén őket, hogy helyekből ki ne mozdíthatassanak fellyül foldet hányván reájok gyengén takard el, és mineknánna mindenik mellé bátorságnak okáért karót ütsz, legfellyül egynehány kapa jó földet vess. Régi száraz fából hasogatott karókat válogass: mert az ujdonnat ujj tserfa karókból fanyar és keserű nedvesség szivárog ki, melly a' gyenge plántának természeti levét megvesztegetheti. Ha régi fából készült

ka.



karókat nem kaphatni, a' tsak mostaniak sem lesznek ártalmasok, ha egynehány, honapig a' vízbe áznak. Gondod légyen reá, hogy a' szőlőnek első kapállásakor, a' döntés gödre földel tele ne hanyodjon. Mert ha ez meg történik, az eldöntött venyigének mindegygyik bimbójából kihajtott gyökerek, a' földnek kapállás által megritkult felső részéhez kaptsolodnak inkább mint az allyához; mellyben a' szőlősgazdának nem kevés kára forog; mivel néki hasznos dolog azon igyekezni, hogy a' tőké* méjjen verjen gyökeret. A' Döntésnek éppen akkor van az ideje, mikor az ültetésnek.

Oltani a' szőlőt akkor szokták, mikor egygyik fajtát másikkal akarnak feltserélni. A' tőkét, mellybe oltani akarsz, a' földnek felső színén alól másfél hüvelyknyi mélységre, a' szőlő fakadásakor, vágd egészszen keresztül, és ott ahol tsomó nints rajta, hasítsd kétfelé, és a' hasitékba az oltóágot, ennek alsó végén, a' vastagabb oldalon a' haját ék formára rajta hagyván, szurd belé, úgy hogy az oltó ágnak külső haja, az oltani valóhoz hozzáérjen, és osztán, a' tőkét, hogy az ol-

tás

tás belőle ki ne essék, fűzfa vagy hársfa há-
jával körülkötöd, foldet hányván reá, a' nap
sugári ellen oltalmazd.

Az oltás, ha értelmes ember keze által
hiba nélkül megy véghez, akármelly földben
nőtt törzsökben könnyen megfoganszik, tsak
a' követses és sovány száraz helyen nem.
Hogy azért ezen munkában szerentsés légy,
arra vigyázz.

1.) Hogy a' tőke egészséges, és a' növés-
nek 's termésnek módjára, sőt nedvességei-
nek tulajdonságaira nézve is az oltóágtól kü-
lömböző ne légyen.

2.) Az oltóágnak kiválasztásábann annak
a' törzsökről való lemettzésének módjára és
idejére, és a' béoltásig épségben való meg-
maradására nézve, éppen azokat a' hasznos
tanátsokat kövesd, mellyeket a' plántavenyi-
géről említettünk.

3.) A' plántaveszszőt minekelőtte a' sző-
lőbe vinnéd, olyananná tedd, a' millyennek
kell annak lenni; és az oltás előtt 24 oráig

az

az alsó végét tiszta vízbe áztasd, azért hogy benne elegendő nedvesség legyen.

4.) Mikor oltasz, az oltóvenyigén tsak három bimbót hagyj, és azt a' hasitékba ugy tedd belé, hogy a' legalsó bimbó a' törzsököt érje, a' második éppen föld szint legyen, a' harmadik földön fellyül egészszen kilásson.

Szőlőt oltani akkor jó, mikor a' fakadni kezd, a' melly az Éghajlatnak külömbsége szerént más más időben szokot történni. A' ködös idő az oltásnak különösen kedvez. Nagy melegben, ha az előre tartósnak látszik; essős, és szeles időben, ha a' szél Északról fúj, éppen ne olts.

Hogy a' szőlő nagyon vén, és veszni kezd, ebből tettzik meg, ha gyenge rekenyét hajt, ha levelei koránt sintsenek olyan szélesek, a' millyenek rendszerént szoktak lenni, ha ritka és apró gerezdjei vannak. Ha valamelly szőlő két három esztendőben is egymás után a' reá tett költséget ki nem termi, holott pedig terméketlenségének nem a' kártékony idő járása, vagy a' rossz mivélés-

az

az oka, akkor azt vethedd okúl, hogy vén. De azért mindjárt ne irtsd ki egészszen, hanem előbb próbáld megifjítani, mellynek ritkán volt rossz következése. Mindegygyik borozdában minden második tőkét kivágass, úgy, hogy ha szinte a' tőkéknek tsak fele marad is meg, még is mindazáltal a' szőlőnek régi V formája ne változzon. Ebből a' leszsz, hogy a' megmaradott plánták, azt a' tápláló nedvességet, mellyen ez előtt szomszédjaikkal kellett osztozni, most egészszen magokhoz szivják, és mintegy ujra megéledni kezdenek.

MÁSODIK RÉSZ.

*A' bor készítésének mesterségéről,
a' pálinkáról és etzetről.*

ELSŐ SZAKASZ.

A' Szüretről.

Helyesen jegyzimeg *Olivier de Serres*, hogy a' tudományra és okos elmére, a' szőlővel való gazdálkodásnak minden részeiben ugyan, de főképen a' szüretelésben a' Borosgazdának igen nagy szüksége van, azért hogy a' bő termésből, mellyel őtet az Isten megáldotta, azt, mennél tökéletesebben lehet, elkészítvén, haszna legyen. Hozzá teszi ezt is: hogy másféle akarminémű termést, melly azért hogy több vagy kevesebb, a' maga betsét nem változtatja, gondviselő által is öszve lehet szedni, de szüretkor a' gazdának jelenléte és szemes-vigyázása egyáltalában megkívántatik; és mivel általlátták azt az emberek, hogy mindenik

denik szüreti munkát szemmel tartani, és kormányozni szükséges, ebből származott az a' szokás, hogy akkor az Urak a' városokat odahagyváu a' szőlőhegyekre költözködnek.

Szüretelni éppen csak akkor lehet, mikor a' szőlő megéri. De ezt tsupán csak egynehány olyan jelekből lehet megítélni, a' melyek mind egy időben tapasztalhatók; a' melyek e' következendők:

1.) A' gerezdek zöld tsipkája (kotsánja tsutkája vagy száratskája, petiolus) megbarnul.

2.) A' fürt lefelé tsügg.

3.) A' szőlőszemek meglágyulnak, bőrtöskéjek megvékonyodik és mintegy által látszható.

4.) A' gerezdek könnyen leszakadnak; a' szőlőszemek is egyszerre lehullanak.

5.) A' szőlő leve édes, jó ízű, sűrű és ragadós.

A'

A' szőlőlevelek hullása inkább a' közelgető telnek, mint az érettségnek jele; melly ha megtörténik, akkor a' szürettel ne késs; mert az érés után hijjába várakoznál. A' rothadtságnak nem egy két okai lehetnek, mellyek az érettségtől különböznek.

Vannak olyan tájékok, ahol a' szőlő érése után még sokára szüretelnek, azért hogy a' gerezdek a' tőkén a' szárazság miatt öszvetöpjenek, mellyekből osztán aszszú szőlőbor készül. De vagynak olyan vidékek is, a' mellyekenn a' szőlő soha tökéletesen meg nem érik, sőt ha utánna várakoznak, a' tőkéjén elrothad, kivált mikor essős ősz van; a' millyenek többnyire az északra fekvő helyek.

A' szüret csak száraz időben kezdődjön el, és a' mikor hihetően reménylhetni, hogy a' tiszta idő hamar essőre nem változik, nem is előbb, hanem mikor már a' harmat a' szőlőről egészszen lehull, hanem ha valakinek kedve van tsekély és tajtékká való bort szűrni, a' millyenhez szoktak a' Châmpagnei szőlősgazdák, kik a' szüretet nap felkölte előtt elkezdi, de reggeli kilentz orakor félbe

bé hagyják, ha csak ködös és esős idő nints,
a' mikor késő estig dolgoznak.

Minthogy az okosan gazdálkodó szőlőmű-
ves szőlőjének szedését tudatlan, és tapasztala-
latlan napszámosokra nem örömet bizza; er-
re nézve nem leszsz szükségtelen némelly dol-
gokra figyelmezni:

1. Annyi szedők legyenek, a' mennyin
a' kádat egy nap tele szedhetik; azért hogy
ha annak hijja más nap szedett szőlővel telik
meg, attól félhetni, hogy a' must nem egy-
aránt fog forrni.

2. A' szüretelők helybéli lakosok legye-
nek, és olyanok a' kik ezt a' munkát jól ér-
tik; olyanok pedig, a' kiknek a' szüreti
foglatatosságokat még tanulni kell, csak ke-
vesen legyenek.

3. Az egész munka értelmes és okos em-
bernek szoros vigyázása és kormányozása szé-
rént mennyen véghez.

4. A' szőlőben semmiféle ételt enni ne
engedj, mind azért, hogy kenyér morzsák
d vagy

vagy hulladékok, sem egyéb éledelel a' fűrtök közzé ne vegyüljenek, mind azért, hogy a' legérettebb és legédesebb szőlők a' kádból ki ne maradjanak.

5. A' gerezdek száratskáit legközelébb ahoz a' tájhoz a' hol a' szőlőszemek kezdőnek, koránt se körömmel kell letépni, nem is készel; hanem ollóval vagdalni, és a' szedőknek gondjok legyen reá, hogy a' fűrtök megázódván, a' legjobb és legérettebb szemek a' földre ne pötyogjanak.

6. Tsupán tsak az ép, és jól megérett gerezdeket szedjék; az egrest és éretlenekeket a' tőkén hagyják; a' rothadt szőlőfejeket vagy gerezdeket az egésségesek közzül kiválogassák, és elhányják. Mind azokon a' szőlő hegyeken, a' mellyeken jóféle és híres bort szűrni igyekeznek, kétszer háromszor is szüretelnek, és Frantzia Országban vannak olyan borfészek, a' hol a' szüret két hónapig is eltart. A' szorgalmatos ember tsak azokat a' fűrtöket szedi le, a' mellyeket a' nap sugári legjobban érnek, és szemeik egyenlő nagyságúak és színűek, a' mellyek
a'

a' venyige allyáról nőttek, és a' földhöz közel nintsenek.

7. A' tőkéről lemettzett gerezdeket először kézben fogható vagy füles, inkább szélesebb, mint mély edényekbe vigyázva hánycsák, azért hogy öszverontsolódván, vagy a' felsőbbektől nyomattatván, a' levek ki ne folyon; azután nagyobb edényekbe öntsék, a' mellyekben akár embereknek, akár barmoknak a' hátán hordják a' kádhoz.

MÁSODIK SZAKASZ.

Azokról az Eszközökről, a' mellyek által a' szőlőfürtök a' forrásra elkészittetnek.

Spanyolországban, Olaszországnak egy részében, és Cyprusban a' szőlőt minekelötte kádba, vagy sajtóba hordanak, 72 óráig a' napra kirakják, azért hogy a' leve a' szemekben megsűrűdjön. Plinius azt állítja, hogy

már a' régi Görögök némelly szőlőhegyeken követték ezt a' szokást. Hihető is, hogy a' régiek megtudták a' mustot főzés által sűritni; mert ő nálok háromféle főtt must volt szokásban; melyeket neveztek, *mustum passum*, *defrutum* és *sapa* nevekkal. Az első fajta készült a' napon összeaszott szőlőkből, a' második, félig lefőtt mustból, a' harmadikat csak egy harmad, vagy egy negyed résznyire főzték le.

Erre a' kérdésre nézve, melytől úgy látszik, hogy sok függ, ha vallyon a' gerezdeket tsutkájokkal egygyütt vagy külön kell é a' forrásra elkészíteni, vagy a' kádba hányni? a' szőlőművesek különböző értelemben vannak. A' bizonyos, hogy a' tsutkák fanyar, és fojtós izűek, melyet a' velek összeforrt boron észre is lehet venni: az is bizonyos, hogy a' tsutkák nélkül lévő szőlő szemekből szűrt bor édesebb és kedvesebb italú, mint a' másféle. De azonkívül, hogy vannak olyan gyenge borok, a' melyeket ez a' fojtósság vagy tsipősség is némünémüképpen kedveltet; a' tapasztalás is tanítja, hogy a' szőlő tsutkák arra valók, hogy a' mustnak forrása jobb renddel,

del, és nagyobb buzgással, erővel mennyen véghez. Mellyre nézve a' tsutkák, ámbár magokban gondoltatván a' bornak sem erejét, sem illátját nem nevelik, mindazáltal hasznosok, és némellykor szükségesek lehetnek: mivel a' mustnak illendő forrása segítettvén, valamennyi lélek vagy erő van benne mind kiadja. Bourdeaux vidékén a' veres bornak való szőlőt a' megérésnek külömb-sége szerént szemelik le, tudniillik akkor többet, mikor a' gerezdek nem egészen érettek, kevesebbet pedig, mikor azok tökéletesen meg vannak érve. A' fejér bornak való szőlőt a' tsutkájáról nem fosztják le: mert a' tapasztalás tanítja, hogy a' leszemelt szőlőnek a' bora gyengébb, és hamar megnyúlósodik. E' dologra nézve a' borosgazdának a' tapasztalást kell követni. Frantzia országban egymás szomszédságában két szőlőmives van, kik között az egyik szőlőjét leszemelte, a' másik nem; ennek erősebb, amannak kedvesebb ízű bora lett: mindegyiknek vannak ditsérői és követői. A' szőlő szemeket tsutkájikról így fosztják le: a' gerezdeket, akármilyen edénybe öszvehordván, három ágú villával igen hamar körül szurkálják, és

az

az által a' sebes mozgás által a' szőlő szemeket, mellyel különben is tsutkájikön gyengén állanak azokról leszemelik, és azokat, mivel könnyebbek lévén az edényben fenn lebegnek, kézzel kiszedik.

Minthogy a' bor forrás által készül, mindenképpen azon kell igyekezni, hogy az az egész mustban, mindenütt egyenlően menyen véghez: mellyre nézve minden módon rajta kell lenni, hogy a' szőlő szemekben lévő nedvesség, mind, egyszerre préseltessen ki, azért, hogy ha se nem minden szőlő szemek, se nem egyformán zúztattak öszve, az egész must átaljában rendeletlenül forrván, hibás bor ne váljon belőle. Mivel azért, ha a' néhol szokásban lévő mód szerint a' szőlőt, vagy kádba szedvén öszve, vagy zsákokba tapossák, ohatatlan, hogy a' leve egyenetlenül és tökéletlenül ne nyomattasson ki: ezen az okon leghelyesebbnek látszik, hogy a' szőlőt, minden taposás nélkül egyszeribe a' sajgóba hordják, és kisajtolván el szűrjék; de minthogy az ekképpen készítettett bor kedves ízű ugyan, hanem szintelen és nem tartani való; a' bor ezen hibáinak eleit lehet

ven-

venni, ha a' musthoz, a' présből kivett törkölyből, a' mint helyesebbnek fog látszani, néha többet néha kevesebbet tesznek. Frantzia országban ez a' taposásnak szokott módja: a' gerezdeket, úgy a' mint a' szőlőből ki hordják, behányják egy négyszzegeletű ládába, mellynek oldalai fa deszkákból állanak; ezeket mikor összeállítják csak annyi hézagot hagynak köztök, hogy a' szőlő leve a' haja nélkül rajtok keresztül folyhasson. Ezt a' ládát teszik a' kád szélén fekvő két rúdra. Az ilyen ládába beléállitnak egy olyan embert, a' ki a' lábára fa paputsot, vagy vastag bőrből készült tsizmát húz. Ez mind a' két kezével a' láda oldalaihoz kapaszkodván, a' benne lévő szőlőt frissen gázolja. Midőn észreveszi, hogy már minden lévő a' hézagokon a' kádba folyt, felemelvén az egyik oldalát a' ládának, mellyet két párkány közt mozgathatni, a' ládába maradt törkölyt a' kádba zuditja. A' mustot vagy kő vagy fa kádakba hagyják megforni; amazok, ha belőlről Puttzolói*) földet, vagy a' választó viznek le-

*) Puttzolana vagy Putzolán földnek nevezik a' tűzokádó hegyből kihányt kő morzsákat, mel-

letsepegése (destillatio) után maradt földel öszveragasztott oldalai vannak, legal-
kalmatosabbak; ezek az idő változásai, és
sok viszontagságokat szerentsétlen történe-
teket legjobban kiállják. Akármilyen ká-
dad van, azt szorgalmasan *hitisztitsd*,
megvakard, és kimosd.

HAR-

lyek Olaszországnak alsó részében, különösen
Putztzolo (Puteoli) mellett bőven talátnak.
Ennek a földnek színe néha szürke, néha fe-
kete, barna, vagy sárga; rész szerént por for-
mában, rész szerént kemény morzsákba áll
öszve. Ha vízzel öszvekeverik, akkor kemény
kőforma mnteriává válik. Ezen az okon már
a' régiek Malter gyanánt éltek vele az Épi-
téshez. Vitruvius méltán ditséri arról, hogy
keményen öszvefoglaló tulajdonsága van. Kü-
lönösen használhatni a' Putztzolánát az utak
és vizi épületek készítéséhez. Szembetűnő bi-
zonysága ennek az a' híres Appiai Ország út,
melly ez előtt mintegy 2000 Esztendőkkel ké-
szült. A' kövek közt lévő öszvefoglalások,
mellyek ezen tűzokádó hegyből kihányt hamu-
val készült malterrel ragasztattak öszve, máig
is olly kemények, hogy a' kard hegyét közzéjek
szűrni nem lehet. A' Putztzolóí régi ki kötő.
helynek gátjai is, mellyek téglákból illyen Mal-
terrel készültek, a' tenger habjait még most is
tartóztatják.

HARMADIK SZAKASZ.

A' Bor forrásáról.

Ezt a' Bor forrásáról szóló elmélkedést helyesnek ítéltük három szakaszokba foglalni. Először a' forrást szerző okokat fogjuk megvizsgálni; azután a' forrásnak következéseiről némelly Jegyzéseket teszünk, utóljára ezen előre botosított értekezésből némelly fő igazságokat állítunk meg, melyekre a' borosgazdának vigyázni kell, ha azt akarja, hogy a' bora helyesen forrjon meg.

Minden tudja, hogy a' természetnek azon munkájához bizonyos melegségű levegő szükséges annyira hogy ha az, nints meg benne, akkor a' must gyengén vagy éppen nem buzog, ha pedig felettébb való, akkor a' must mód nélkül rendeletlenül forr meg, és sok ere-

ereje elpárologván, gyenge és nem állandó borrá válik. A' Reaumur thermometrumán meleg mérőjén lévő tizedik grádusról, melly a' Fahrenheitén mintegy az 54diknek felel-meg, azt itélik, hogy az a' bor forrásának kedvező mérséklésnek jele lehet. Erre nézve javasolják, hogy a' kádakat fedél alatt, korán sem nedves; vagy hideg helyen, jó tartani, azokat hidegben befedni, valami kevés forralt mustot töltvén a' kádba a' benne lévő mustot megmelegíteni, a' szőlőt tsupán csak meleg napokon szedni, azt a' napra kitenni's a' t.

Már az minden kétségen kívül való igazság, hogy az Athmosphaerában lévő levegő a' bor forrására nem szükséges; mindazáltal annak megindítására és siettetésére nézve gyakran nem igen hasznos, ártalmas pedig mindig azért, hogy könnyen kiereszti azt a' levegőbéli folyó materiát, melly a' forrásból származik, és azzal egygyütt, a' bornak sok ereje és szagos illatja is elrepül. A' kádat azért sem a' szabad levegőn fedetlen hagyni nem tanátsos, azért hogy a' kiforrti való must a' legjobb és legbetsesebb párájít nagyobb
ré-

részént el ne veszítse, sem olly igen nem kell befedni, hogy a' szüntelen származó ujjabb ujjabb levegőbéli folyó materia kifelé, a' külső levegő pedig be felé ne mehessen, azért, hogy sem a' forrás gyenge, és sok napokig tartó ne légyen, sem a' lefojtott must az edény fenekét ki ne üsse.

A' mennyi a' must a' forrásánál gradusa is éppen annyi. Amaz mennél több egy edényben, a' forrás is annál hamarabb elkezdődik, annál nagyobb szeszszel, lármával, buzgással folytatódik, és tökéletesebben végződik. De ebben a' dologban sem kell a' határon túl lépni, és az edénynek öblösségét, a' borban megkívántató minéműséghez kell alkalmaztatni; ha erős bort akar az ember szűrni, akkor nagyobb, ha kedves illatút, akkor kisebb bordót válasszon sőt gyakran a' hordónak nagyságát a' mustnak különböző természetéhez is kell szabni: az édes, sűrű és ragadó Must, mellyet egészszzen megérett szőlőből préseltek ki, nagyobb hordokba forrjon meg, azért hogy az édessége annál könnyebben erővé váljon; ellenben a' higabb és vizesebb mustot kisebb fákba töltsed. Sőt még

még az idő járására is figyelmezní kell, hogy millyen volt az szüretkor, és millyen azután, mikor a' must forr.

Különös figyelmetességet érdemelnek a' mustnak alkotó részei, (principia componen-tia) mellyek közzül nevezetesebbek: az édes és nádmézes mézga, vagy ragadó nedvesség, a' viz és a' borkő, 's azoknak egymásra nézve való költsönös tekintetek béhatások, munkájok, melly a' keverékben ki tetszik. És először is a' mindenkori tapasztalás bizonyítja, hogy tsupán csak az édes természetű nedvességnek lehet szesz forrása, (fermentatio spirituosa) és hogy akármelly mustból annál derekabb bor készült, mennél több édes nádméz alkotó részek vannak benne. Ezt pedig nem úgy kell érteni, mintha én akármelly édes nedvességet, édes alkotó résznek neveznék, sőt még a' tiszta tzuor sem az; mivel bizonyos, hogy a' tsupa tzuor vizbe felolvasztva, soha sem buzog, (fermentat) sem az édes izű szőlő fűrtőkből, a' forrás által nem mindenkor erős bor leszsz. A' mustban édes alkotó résznek nevezem azt az édes, ragadós, természet szerént nádmézes materiát,

riát, a' millyen a' szőlő leve tsak akkor lessz, mikor megérik, és két alkotó részekből van öszvetéve, mellyek közzül egygyik is magában a' szeszes forrásra, persgésre, nem alkalmatos.

A' Must, ha vagy felettébb vizes, vagy mód nélkül sűrű, nehezen forr meg. És így a' helyes forrásra a' higságnak bizonyos grádusa szükséges, mellyet a' mustban a' víz okoz. A' vizes mustból a' késő, és gyenge forrás után is, erőtlen és könnyen elromolható bor leszsz. Abban az esetben a' régi-ek a' mustot bizonyos ideig főzván megsűrítették. Ezt a' módot ma is haszonnal követhetni, valamikor előre látszik, hogy a' must gyengén fog forrni. A' kik a' szőlőt a' sajtolás előtt a' napon szárasztják, éppen tsak azon igyekeznek hogy a' feleslegvaló víz kigőzőlőg-vén, a' szőlőleve megsűrűdjön.

Tsalhatatlan igazság az, hogy a' mustban annál több a' borkő, mennél kevesebb a' nádméz. Az is bizonyos, hogy ha a' mustból ki veszik a' borkövet, nem formeg, ha visszateszik belé, mindjárt perseg. Azért is

a' borkő a' forrást okozó fő okok közé tartozik, melyről éppen azt kell megtartani, a' mit a' vizről mondtunk, hogy a' sem igen sok, sem igen kevés ne legyen.

Már most szollani fogunk a' forrásnak munkáiról. Ezek között pedig a' szemes vigyázónak legelőszőr is szemébe tűnik, a' felduzzadt mustban származó melegség, mely gyakran egynehány ora múlva legnagyobb mértékben van, nem is mindég egyenlő mindent az egész mustban, gyakran a' közepén nagyobb mint az oldalain, kivált ha a' forrás nem eléggé persgő és nem annyira buzgó, hogy minden részét a' mustnak általán, fogva az aljától felfelé és a' széleitől béléle öszve vegyithetné és zavarhatná. Abban az esetben a' mustot tsomoszolni, és a' szélről a' közepe felé keverni, szükséges, azért hogy mindent egyenlő melegségben legyen. Egyébaránt még e' következendőkre kell figyelmezn:

1. Ollyankor, mikor a' Levegő egyenlő, én mérsékeltt mennél nagyobb tele kádban vagy hordóban forr a' must, annál nagyobb a' pezsgése és melegsége.

2. Ugyan ezek nagyobbak az olyan mustban, a' melly törkölyöstől, mint az olyanban a' melly a' nélkül forr meg.

3. A' melegség a' Reaumur melegmérője vagy meleg mutatója (Thermometruma) 12dik Gradusától fogva a' 28dikig nevedekhet.

A' bor forrásának másik munkája az a' folyó Levegő neme, melly a' forró mustból buborék formákban ki fejtődven, midőn annak felső részére ér, az athmosphaerában lévő, magánál könnyebb Levegőt visszataszítja, és nem tsak a' kádban hagyott üreget tölti bé, hanem, mikor feleslegvaló, annak oldalain is lefoly, és a' borház fenekét egészen ellepi. Az efféle Levegőt beszívni felettébb veszedelmes; mind az emberek, mind az állatok hirtelen megfűlladnak, mihelyt ilyen Levegőjű helyre mennek. Erre nézve a' bor forrására rendeltetett hely szellős legyen és nem alacsony. E' végre legalkalmatlanabb hely a' pintze. A' ki ilyen helyre megy, fényes nappal is gyertyát gyújtván, azt tartsa maga előtt; mihelyt látja, hogy a' láng gyengülni kezd, vissza siessen, azért, hogy

a' lángal egygyütt ő benne is minden érzékenység el ne oltasson. Azt mondtam, hogy az érzékenység oltatik el, nem az élet, azért, hogy valaki azt ne gondolja, hogy az olyan embert, a' kit ez a' dögleletes Levegő keresztül jár, vagy más akármikok miatt megfúl, mint valóságos halottat, bátran el lehet temetni; holott pedig az egyszeriben hivatott értelmes orvosnak segítségével, lehet is, kell is fel eleveníteni. Ezen kártékony levegőtől megvesztegetett helyet úgy tisztítják és orvosolják meg, ha a' falakat és a' pallót (az épület fenekét) mészh vízzel vagy szappanfőző lúggal bélotsolják. Ez a' folyó Levegő, a' mustból szabadon kirepülván, abból sok erőt, szeszt, és jó illatú gőzöket magához von; azért is, és mivel a' bort igen kellemetes ízűvé teszi, a' mennyiben az edény romlása nélkül megeshetik, meg kell azt fojtani.

A' forrásnak legnevezetesebb munkája az a' repülő matéria, melly Deákul, mivel alkalmatosabb nevét nem találhatták *Spiritus vini*, sűrűs tiszta borszesznek, a' Chemicusoknál Alkoholnak neveztetik. Hogy a' borszesz leginkább nádmézből leszsz, arról senki sem

kételkedhetik: de a' forrás által elenyészik, és maga helyébe annál többb. alkoholt hágy a' borban, mennél nagyobb mértékben volt ő a' mustban, az az: *mennél édesebb a' must, annál erősebb a' bor.*

A' bort szinessé tsupán csak a' szőlő szemek hártái teszik; úgy hogy ha a' fekete szőlő levét, minekelőtte megforrna, kisajtolják, a' bor szintelen leszsz. Ez a' festő materia a' mustot csak akkor festi meg, mikor abban a' forrás miatt kifejtődött borszesz által széllyel oszol.

Ha a' gerezdek egészszen érettek, ha a' levegő mértéklete kedvező, és a' forró must ilendő mennyiségű; akkor a' forrást, mint magának a' természetnek munkáját, mesterseg által segitni éppen nem szükséges. De ezek a' feltételek nem mindenkor vannak együtt; akkor tehát a' boro-gazdának kötelelessége, a' természetnek hijánosságát a' környülállásoknak külömbsege szerént mesterséggel kipótolni.

Mennyi legyen a' forró must, annak meghatározása kinek kinek szabadtettzésétől függ. Ha a' mustban nints annyi tzúkor, a' men-

nyi az elegendő alkoholnak formálására megkivántatik, annak oka vagy az, hogy a' szőlő nem egészen érett, vagy az, hogy a' tzu-
kor felettébb sok vízben van felolvasztva,
vagy az Éghajlatnak természete. Mindenik
esetben kétféleképpen lehet a' hibát megjob-
bitni: mikor a' mustban kevés tzu-
kor annyi tesznek belé, a' mennyi a' tzel-
hoz képpst szükséges: ha pedig igen vizes,
akkor a' forralás által megsűritik; mivel az
által a' feleslegvaló víznek ki kell párologni. Az
első eszköz által a' must szaporodik, a' máso-
dik által pedig fogy; de mind a' kettőnek
egy a' tzelja, tudniillik, hogy a' mustnak men-
nyiségéhez képest a' benne lévő tzu-
kor elegendő legyen. Hogy az előző említett
eszköz által, a' bort minden bizounyal olyan
erőssé lehet tenni, a' millyenné az ember akar-
ja, az sokszori próbatételekkel meg van mu-
tatva. Mindazáltal az ezen mód szerint nyert
haszon mellett, azt is gondolóra kell venni,
hogy némelly édességeknek, mint, példának
okárt a' méznek, természeti tulajdon ize a'
bort úgy megjárja, hogy azon a' forrás után
is érezhetni; mások, mint a' nádméz rend-
kívül drágák lévén, sok költségbe kerülnek,

és a' gazdának hasznót nem hajtának; azomban mindenikben meg van ez a' hiba, hogy a' bort nem teszik olyan tiszta izüvé a' milyent a' tőkéről szoktak szűrni, nem is tanácsos őket akármiféle haszonra fordítani.

A' must javításának tölem említett másik eszközét, melly koránt sem költséges, a' szőlőműves csak azért is tartozik kedvelni, hogy egyedül a' természetet követi, melly a' megérlelés által a' gerezdekben a' vizet fogyasztja. A' kik ezzel az eszközzel élnek, midőn a' mustot vizesnek és gyengének tápasztalják, annak valamelly részét, melly a' must mennyisége szerint néha több, néha kevesebb, félig vagy egy harmad részig lefőzik, míg olyan sűrűnek nem látják, hogy azt a' forrni való must közzé töltvén, ez úgy meg sűrűdik, mint a' jól megérett szőlőnek a' leve. A' főtt mustot belétöltvén a' forrni valóban, ezt erőssen összekeverik, azért hogy amaz benne egyenlően szélllyel oszoljon. Néha a' mustnak az a' hibája is van, hogy igen sűrű, de ez a' mi Egünk *) alatt talám soha sem történik meg.

e 2

Ezen

*) Ezt Frantzia Országról mondja a' Szerző: mert Magyarországban Tokaj környékén a' must

Ezen mód szerent lehet a' mustót sűrít-
ni, és olyan erejűvé tenni, a' millyenné az
ember akarja; de az okos szőlőmives figyel-
mezzon a' gerezdeknek, mellyekkel bánik,
természetére, és kivált azokra a' főbb miné-
műségekre, mellyeket a' borban megkíván.
A' ki nem tsak erős, hanem kedves ízű és
jószagú bort is akar tsinálni, a' mustját ne
nagyon sűrítettsemeg, azért, hogy a' mennyi-
vel több erő lessz a' borban, jó illatjából
annyit el ne veszítsen.

Ha az igazi jó must is, talám hideg ősz-
kor, vagy éppen nem, vagy tsak gyengén-
pezseg, ez az orvossága 1. bádogból készült,
tágas, és tsak nem a' kád fenekéig nyúló hosz-
szú nyakú töltséren töltsön egy kevés forraltt
mustot a' forni való közzé, és azt azután ugy
őszve keverje, hogy a' belé töltött meleg must
egyenlően széllyel oszoljon. 2. Gyakran for-
ralt must nélkül is a' tsupa keverés által az
elbádjadtt erők buzgásra indittatnak. 3. A'
kád

megszokott sűrűdni; a' mint ezt az eszszenzia
bizonyítja mellynek higgadására esztendő is
kivántatik.

kád vagy posztóval, vagy más takaróval bélegyen fedve. 4. A' Borházat, vagy azt az épületet ahol a' must forr bé füttesd. Ha a' forrni való must nem minden részeiben egyformán melegszik, az az orvossága, a' mit már fellyebb említettem, tudniillik, a' mustot egy hosszú, az edény fenekéig nyúló, eszközzel egynehányszor fel kell keverni, hogy az edény széléről a' közepire takarodjon.

NEGYEDIK SZAKASZ.

Mikor, és miképpen kell a' bort a' kádról elszűrni.

A' Borosgazdák mindenkor igyekeztek azokat az megesmértető jeleket kitanúlni, a' melyekből bizonyosan megtudhatni, mikor lehet a' bort a' kádból bizvást hordokba töltögetni. Egyik a' színét, másik a' szagát, né-mellyek a' bőr duzzadozásának megszűnését, sokan a' forrásha lévő mustnak felső színén fekvő vastag tajtéknak vagy seprőnek az edény fenekére való leülepedését akarták olyan jel-nek

nek tartani; mindnyájan az időnek valamelly bizonyos pontját keresték, a' mellynek mind-azáltal az Éghajlathoz, az idő járásához, a' gerezdek minémüségehez, a' leendő bor természetéhez, és más környülállásokhoz képest különbözönek kell lenni.

Azokból, a' mellyekről a' közelebbik szakaszban szollottunk, e' következendő igazságokat húzhatjuk ki: a' mustnak a' kádban annál kevesebb ideig kell lenni, 1. mennél kevesbbé édes, és tzúkrós, 2. a' mustban mennél több hig Levegőt megtartani, és a' bornak mennél tajtékosabbnak lenni szükséges. Champagneban a' szőlőt megtaposván, a' mustot néha 24 oráig, de sokszor csak kevés ideig is a' kádban nem hagyják, hanem tüstént a' hordokba töltögetik. 3. mennél kevésbbé kívánják, hogy a' bornak színe legyen. 4. mennél melegebb az atmosferában, lévő levegő és mennél több a' forró must. 5. mennél kedvesebb ízű, és jobb illatú bort kíván valaki.

Ellenben pedig annál tovább kell a' mustot a' kádban tartani, 1. mennél sűrűbb, és több tzúkor van benne, 2. mennél több erő
ki-

erő kívántatik a' borban, 3. mennél hidegebb volt szüretkor, 4. mennél setétebb színűnek kell a' bornak lenni.

Az előre látó borosgazda, minekelőtte a' bort a' kádról elszörné, elegendő tiszta hordókról gondoskodik. Ezek, ha újjak, a' bort alig szenvedhető fanyar, és keserű ízűvé teszi: azért az ilyen edényekbe, egynehányszor egymás után tiszta vizet töltsenek, mind addig, míg a' hordóból kiöntött viz, tiszta, és szag nélkül való nem leszsz. Azután a' hordó nagyságához képest sós vizet forralván, azt öntsék belé; a' hordó száját hédugván forgassák meg jól, úgy hogy a' viz minden részét megjárja, e' meg lévén állítsák az egyik fenekére; egy óra múlva ismét forgassák meg, és akkor a' másik fenekére álljon. Ezt tsinálván ötször hatszor a' hordó ki öblitessen, és a' sós viz benne meg ne hűljön, mert a' káros lenne. A' sós viz helyében azonnal ugyanannyi' forró must öntessen, mellynek habja a' főzés közben szorgalmatosan le szedődjön, és azzal egygyütt a' hordó megforgattasson, éppen azon módon, mint mikor forró, sós viz volt benne. Ha a' hordó



dó régi, az egygyik fenekét kivévén, és a' borkövet, 's száraz sepröt róla egészszen levakarván, osztán a' kivett feneket a' maga helyére viszzatévén, az előtt való nap, mikor szükség van reá, forró, de sótalan vízzel megforráztasson, azért hogy a' fa megdagadjon, a' vizet egynéhány ora mulva kiöntvén, helyébe forró mustot töltsenek.

A' melly hordók penészesek, vagy dóhossak, vagy etzetességet kaptak, megégettesse nek. Ezeket a' hibákat ideig oráig el lehet takarni, de úgy nem, hogy a' borosgazdának belölök elebb utobb kára ne következessen.

Az ekképpen elkészített hordokat, hogy a' földön ne heverjenek, sorban ászok fákra (gadnár fa, tsántér fa) egymáshoz annyi távolságra rakják, hogy mindegygyiket körül járni, és mindenfelől megnézegetni lehessen. Mindenik hordó alá, hogy félre ne düljön, két felől ék forma támaszokat tesznek, melyek, ha fából valók, a' hordónak rajtok fekvő része, megszokott szuhosodni: azért nagyobb bátorságnak okáért jobb volna a' hordókat

dókat a' kövekkel támogatni. *) Kinyitván a' tsapot, melly a' kád fenekén fellyül egy-néhány hövelyknyire van dugva, a' bort más edénybe eresztik, a' mellyből kimeregetvén, töltésén hordokba töltögetik. A' kád sep-rőlékjén fellyül legközelébb lévő mustot kü-lön merik, és különös edényekbe öntik. Ab-ból legkönnyebb italú, legszintelenebb, és legkedvesebb ízű bor leszsz.

Minekutánna a' szin bort elszűrik, még a' leülepedett törkölyben nem kevés bor ma-rad. De mivel a' törkölynnek felső része, a' szabad Levegőtől, melly hozzáért egy kevés savanyúságot kapott, azt leszedvén, a' mi azon kívül a' kád fenekén van, mind kime-rik, és a' sajtóba hordják. Az első sajtolás-ból folyó mustot a' hordókbann a' többi bor közzé vegyitik. Felbontván a' présládát, a' megsajtolt törkölyt kivésszik, 's körülmentelik és a' közepibe hányván az így lemetélt tör-kölyt,

*) A' kő tsak vas abrantsú hordó támasztására al-kalmatos mert a' fa abrantsot nedvesen tartja; és pedig mennél keményebb a' kő, annál ned-vesebb fellyül.



kölyt, másodszor, azután ismét körül metélvén, harmadszor is kipréselik. A' melly bor a' másik sajtoláskor foly igen erős, de a' harmadszori nagyon fanyar, és legszínesebb.

Némellyek a' törkölyt tsak kétszer sajtolják, kivált ha etzetet akarnak belőle készíteni. Mások mind a' három préselés levét összevegyitvén vagy különös hordokban tartják, azért hogy színes és állandó borok legyen; vagy a' színbor közzé töltik, hogy azt színesebbé, erősebbé, és egy kevésbé tsipőssé tegyék.

A' törköly a' sajtolás által igen nagyon össze nyomodván olyan kemény lesz mint a' kő, és osztán külömbkülömbféle haszónra fordítódik, úgymint: 1. pálinkát főznek belőle, 2. Frantzia Országban Montpellier környékén hordokba taposva tartják, azért hogy krispánt készítsenek belőle, 3. ha a' szabad levegően fedetlen hagyják, erős préselés által etzetet nyomnak ki belőle, 4. ha megégetik, a' hamvából lúgsót (alcali vegetabile) tsinálnak, 5. a' magvait vagy a' baromfiaknak vetik enni, vagy olajat ütnek belőle.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

*Miképpen kell a' bornak a' hordók-
ban gondját viselni.*

A' Bor a' hordóban is forr; és először ugyan lassú pezsgéséből, sisergéséből, melly a' belőle még kifejtődző hig vagy folyó Levegőnek (Gas carbonatum) a' jele, és abból tesszik meg hogy buzog, mivel tajtékját a' hordó száján hánnyaki. Azért a' borosgazda hordóit mindennap uj borral tsordultig töltögesse, és a' száját tsak gyengén takarja bé vagy szőlőlevéllel, vagy egy egy darab tseréppel. *) Azután apródonként megtsendesedvén a' buzgása, a' bor megállapodik, és, mintegy dolgát végezvén, megnyúgodni látszik; mindazáltal még azért a' forrástól meg nem szünik, a' mellyet, mivel éppen nem vehetni észre, érezhetetlen forrásnak neveznek, és sokszor
esz-

*) Legjobbnek tartják e' végre sok helyeken a' homoki tiszta kovatsot, mellyet Béka sónak hívnak.

esztendőig is eltart, a' minek a' szőlősgazda felettébb örül, minthogy az a' haszontalan materiákat a' bortól elválasztja, és abban valamig nádmézet talál a' mellyet elkésittsen, mindég ujjabb ujjabb erőt ad. Mellyre nézve helyesnek látszik, hogy a' hordók a' kád-ból ujj borral megtöltöttetvén, valameddig a' fagytól nem félhetni, akár a' borházban, akár más gyengén mérsékelt levegőjű, helyen tartatassanak, és azután, mikor boros pintzébe hordattatnak, semmit se kelljen azon tünődni, hogy az érezhetetlen mozgás valamikor érezhetővé változhat. Arra nézve, azokon a' több foglalatosságokon kívül, a' mellyekről szollani fogunk, e' légyen a' borosgazdának fő gondja, hogy a' hordókat, az elszűrés után első hónapban mindennap, a' másodikban minden negyedik, a' harmadikban és azután minden nyoltzadik napon tsordultig töltögesse, azért hogy a' levegő a' borhoz ne férkezzen. Némelleyek, hogy a' hordok hijját ne kelljen igen gyakran töltögetni, minekutánna a' bort seprejéről kétszer lehúzzák, a' hordót oldalvást fektetik úgy, hogy a' bor a' hordó dugóját egészszen befedje. Ezek a' bort seprejéről annakutánna minden esztendőben tsak egyszer huzzák le.

Bur-

Burgundiában, mihelyt a' forrás a' hordóban megszűnik, a' hordó száját bedugván, ahoz közel másik kitsin lyukat fűrnak, de azt is fa szeggel bedugják, mellyet tsak néha néha húznak ki, azért hogy ha talám a' hordóban levegő fejtődött volna ki, azt kiereszszék.

Mihelyt a' bor megállapodott, a' borrá nem vált materiák, lassan lassan a' hordó fenekére és oldalaira ülepednek, a' mit bor seprőnek nevezünk. A' must melly eleinte zavarosnak látszott, ekkor már, mindég jobban jobban tisztúl, ahoz képest, a' mint több vagy kevesebb sepreje száll le; még is mindazáltal ismét felzavarodhat, sőt meg is etzetesedhet, a' mikor a' seprő a' borral ismét öszvezavarodik, a' mi gyakran tsekély ok miatt is megtörténhet. És ez annak az oka, hogy a' bort a' seprejéről mindannyiszor le kell húzni, valahányszor az ember észreveszi, hogy még a' hordóban valami kevés seprő maradt. A' fehér borok nagyobb gondviselést kívánnak; mivel több lévén a' seprejek, a' nyúlósságra hajlandók, és már Szent András Havának vége felé lehúzzák őket. A' ve-

res borok hamarébb megetzetednek, azért is hideg helyen tartattassanak, és Bőjt más Havában, vagy Szent György Havának elején huzattassanak le. Ezt a' munkát a' külömböző tartományokban nem mindenütt egyforma időben szokták véghez vinni, és ez a' külöbség hihető, hogy néhány századok olta tett jegyzéseken és tapasztalásokon épül. Általában erre a' foglalatosságra alkalmas a' száraz, de hives idő, mikor a' szél északról fúj.

A' ki tudja, melly igen ártalmas a' bor-
nak a' levegő hozzáérése, lehetetlen néki által nem látni, hogy az a' mód, melly szerént huzzák le sok helyeken a' bort, hibás: mert a' levegő tsak nem minden részét megjárja. Ennek az ártalomnak elhárítására találtak egy eszközt, mellyet Champagneában, és más bortermő környékeken mindég hasznosnak tapasztalván, véle széltire élnek. Bőrből tsináltatnak 4 vagy hat lábnyi hosszúságú, általmérvőjére nézve pedig mintegy két hüvelyknyi vastagságú hurka forma tsövet. Annak mind a' két végibe belé dugnak egy fa tsövet, a' melly mintegy kilentz vagy tiz hüvelyk-

velyknyi hosszúságú, vastagsága pedig a' hegye felé kisebb kisebb, és ezt vastag zsineggel a' bőrlőz szorítják. Ezután a' megtöltendő hordó fenekéből a' tsaplyuk dugóját ki huzzák, és a' kinyitott lyukba ezen tsövek között eggyiket valamelly fa sulyokkal beverik, a' másikat réz tsöbe téven, mellyhez tsap van ragasztva, a' ki ürülendő hordóba erőssen betsinálják. Megeresztvén a' tsapot ennek a' hordónak fele a' másikba által foly; a' melly, ha mind a' kettő egyenlő nagyságú, félig megtelik. A' mi még a' hordóban maradt, azt ezen együgyű eszköz által ürítik ki: Elővesznek egy fúvót, melly a' fogójával egygyütt két lábnyi hosszú és hüvelyknyi szélességű, ezzel a' kívülről beszitt levegőt, egy olyan lyukon által, melly a' felső végén bőr takaróval van befedve, azért, hogy a' vissza rohanni akaró levegőt megtartóztassa, egy egyenesen fel felé állva hozzá rágasztott és felnyitható fedelű tsöbe fúvják. Mihelyt a' tsöt a' hordó szájába teszők, és a' fúvót kinyitják és öszveszorítják, a' hordóban lévő levegő mindjárt az alatta fekvő bort olly erőssen nyomja a' másik edénybe, a' millyen erőssen amazt fellyülről a' beléfúvás által nyomják

ják és sűritik; e' szerént a' tele hordo kiürül, az üres pedig megtelik. Mikor a' bornak már tsak a' sepreje marad, a' hordó levegővel telik meg, és azt néminémű sziszegésből tudhatni meg. Ekkor tehát a' tsapot betsavarván, és a' bőr tsövet róla levévén, az eltöltött hordót bedugják; az üresset, a' seprőt belőle különös edénybe töltvén, kiöblitik, hogy ismét bort lehessen beléönteni.

Ámbár a' bor ezen munkák által sok vastag, homályosságot okozó részekről megtisztul, mindazáltal azokból még sok megmarad és fenn lebeg, a' mellyeket más eszközök által lehet a' bortól elválasztani, és az edény fenekére leülepíteni. Ezt a' foglalatosságot nevezik higgasztásnak, tisztításnak. E' végre legközöségesebben élnek a' vizahólyaggal, mint leghasznosabb eszközzel. Apró darabokra vagdalják, a' mellyeket, ha egy kevés, hordóból vett, borban áztatnak, először megdagadnak, azután enyves nedvességgé olvadnak, mellyet a' hordóba bor közzé öntenek. Sokan elégnék tartják, a' bort, belétöltvén a' felolvaadt vizahólyagot, egynehányszor erőssen felrázni, és azután békét hagynak.

Né-

Némellyek azt a' bort, mellyben a' vizaholyag széllyelázott, vesszőkkel felkeverik, azért, hogy sok tajtékja legyen, a' mellyet leszedvén róla, a' hordóba eresztik. Mások ezen tzelra vizaholyag helyett tojás fejrivel, mások téjjel, némellyek arabiai gummival élnek, és ha a' bor felettébb seprős, a' tojás fejréhez, kova port, és közönséges vagy konyha sót is tesznek. A' bikfa forgátsot is, ha vízben megfőzik, és azután megszáraztják, a' bort 24 óra alatt megtisztítja, és ha talám rossz izt kapott, azt is elveszi.

A' seprő a' hordó fenekére leüledvén, végre a' bort más edénybe töltik, a' mellyet bűdös kővel szoktak megfűstölteni. Ezt a' munkát külömbkülömbféleképpen viszik véghez, a' melly módok eléggé esmeretesek. Ezekben többnyire az a' hiba, hogy a' bűdöskőbe mártott ruha darabok a' hordóban elégvén, a' bűdöskő a' fenekére lefolyván, a' bort mind az ize, mind a' szaga megjárja. *Rozier*, hogy ezeknek a' rossz következtéseknek eleit vehesse, talált egy vékony vasból készült kementzétskét, mellynek teteje, egy a' talpán (basis) túl nyúló hátrahorgadt orron végződik.

Az eleje ennek a' kiseded alkotványnak nyíló fedéllel van betsinálva. Az orrának meggömbült végét bedugják a' hordóba, a' bűdös követ meggyújtják, mellynek ilyen formántsak a' füstjét eresztí a' hordóba; mikor ez a' levegőt mind kiűzi, és az edény belső üregét egészszen megtölti, akkor a' nyíló fedélen keresztül visszazarohan, és a' lángot eloltja. Ez annak a' jele, hogy már ekkor egyszeriben lehet a' bort a' hordóba tölteni. Ha pedig hasznosnak látszik, a' hordoba még több füstöt is eresztetni, akkor ismét anslogott gyujtanak, és annak felemelkedő füstjét fúvóval befelé hajtják. A' bűdöskövel megfüstölt edénybe öntetett bor az etzetes forrásra legkevésbbé hajlandó.

A' bort vagy üveg, vagy fa edényekben tartják. Az üveg edények másfélekénnél jobbak: mivel sem a' borban nem eresztenek semmi idegen izt, vagy szagot; sem a' boroknak ártalmas levegő, azokon keresztül nem járhat, ha ugyan a' szájokat parafa dugóval jól be tsinálják, és az üvegeket félre döntve tartják, ugy hogy a' bor a' dugót mindég nedvesithesse. De leginkább tsak a' drágább borokat

rokat szokták ekképpen üveg edényekben tartani. A' dugó sem fekete fóltos, sem lágy, sem egyenlő vastagságú ne légyen, és minnelötte a' butelia száját véle bedugják, nem vízzel, hanem borral nedvesíttessen meg; mikor pedig szükség nints reájok, akkor a' házban legszárazabb helyen tartatassanak,

A' hordók, mellyekkel közönségesen élnek, különböző nagyságúak. A' legnagyobbakba töltik az olyan borokat, a' mellyeket igen soká akarnak eltartani.

A' borral megtöltött üveg edényeket szintűgy mint a' hordókat boros pintzében tartják, mellynek e' következő tulajdonságok kívántatnak meg.

1. Északra feküdjön vagy nyúljon.

2. Ollyan mély legyen, hogy a' külső szabad levegővel semmi egygyességbe nem lévén, a' benne lévő mértéklet (temperamentum) mindenkor egyforma lehessen.

3. Sem igen nedves ne legyen, hogy a' hordok meg ne penészedjenek benne, sem igen száraz, azért hogy az edények össze-
száradván, széllyel ne follyanak.

4. A' felettébb való világosság kiszárasztja, a' setéttség elrothasztja az edényeket.

5. Rengős helyen ne legyen, azért hogy a' seprő a' borban fel ne zavarodjon, és meg ne etzetesedjen, a' városi és falusi uttzák, és némelly mesterembereknek műhelyeik hozzá közel ne legyenek

6. Semmit olyant ne tartsanak benne, a' mi a' forrásra, megkelésre, poshadásra vagy savanyodásra hajlandó; távol legyen hozzá minden hűstartó hely, minden árnyék szék, ganéj domb 's a' t. mellyeknek rossz szaga a' bort megjárja.

7. Az épületről visszaverődő nap sugá-
ri se süssenek belé; mivel a' pintze mérték-
letjét megváltoztathatják.

8. Az épületnek belső részéből kell járni a' pintzébe, és két ajtaja légyen, egyik a' grádits felső végén, a' másik az allyánál.

9. A' szellőző lyukak, mellyek a' levegő megfrissítésére szükségesek, tzeljokhoz képest alkalmas helyre rendeltessenek.



HATODIK SZAKASZ.

A' borok nyavalyáikról, és azokról a' szerekről, mellyek által azoknak a' nyavalyáknak eleit venni, vagy azokat orvosolni lehet.

Vannak olyan borok, a' mellyek mennél tovább állanak, annál jobbak és kedvesebb izűek. Illyenek az édes, sűrű és igen erős borok; de ellenben vagynak olyanok is, még pedig sokkal nagyobb számmal, a' mellyeket igen nehéz, sokáig tartani, és a' mellyek, hogy el ne romoljanak, szorgalmas gondviselést kívánnak. Azok a' borok,

a' mellyeket seprejokról gyakran lehúznak, és bűdöskövel megfüstölt hordókban tartanak, romlás nélkül tovább elállanak, ha ugyan egyébaránt is jól gondjokat viselik: azért is a' bornak gyakori lehúzását és megánslogolását ollybá kell tartani mint nem csak hasznos, hanem elmúlatatlanul szükséges foglatosságot.

A' bornak valamint legközönségesebb, úgy legveszedelmesebb nyavalyái a' nyúlóság és megetzetesedés.

Midőn a' bor természetij hűgságát elvesztvén annyira megsűrűdik, hogy ha belőle csak keveset is edénykébe öntvén, mikor kitöltik, úgy nyúlik, mint a' tzerina, ezt a' hibáját nyúlóságnak nevezik. A' nyúlóságra hajlandók 1. a' nem eléggé erős borok, 2. a' mellyek nem forrtak jól ki, 3. a' mellyek mivel tsutkáik nélkül a' tsupa szőlőszemekből nyomodtak ki, elgyengülttek. Ezek pedig nem csak a' hordókban, hanem a' jól bédugott üveg edényekben is megnyúlósodnak. Ezt a' hibát sokféle szerek által lehet megorvosolni: 1. ha az edényt szabad levegőre, és szel

szellős helyre tetszik, 2. ha a' bort a' palatzkában egy fertály óráig rázzák, és azután a' dugóját kivévén a' levegőt és a' tajtékot belőle kieresztik, 3. ha vizahólyagot a' tojás fejeivel összekevervén, a' bort azzal megtisztítják Kétség kívül, ennek a' nyavalyának okát, az úgy nevezett kihúzó alkotó részben (principium extractivum) kell keresni, melly a' forrás által a' maga alkotó részeire el nem választatott.

Az etzetesség legtermészetibb nyavalyája a' bornak: minthogy a' szeszes forrás magában is az etzetesedésre hajlandó, és ha eleit nem veszik, bizonyosan etzetes forrássá is változik. Rövideden előadjuk, a' mit erről a' dologról a' tapasztalásból tanultunk.

1. A' bor mind addig meg nem etzetesedik, valameddig a' szeszes forrás tökéletesen el nem végződik, az az, valamig nádméz marad benne. Azon az okon hasznos a' bort a' kádból hordokba töltögetni, minekelőtte a' nádméz belőle kifogyna; mert így az érezhetetlen forrás még sokáig fog tartani, és az etzetesedést megakadályoztatja.

2. A' gyenge borok könnyen és hamar megetzetedesnek.

3. Ha a' bort seprejéről gyakran lehuzzák, és megtisztálják, lehetetlen hogy megetzetedesjen. Az igen tiszta ó bor Szent Jakab és Kísasszony Havában, dugatlan palatzkban, a' szabad levegőre, és a' napnak hév sugárra egymás után 40 nap kitétettetvén, legkisebb változást sem szenvedett.

4. Egy bor sem etzetededik meg, ha tsak a' külső szabad levegő, mellyből a' savanyodást szerző fő okot magához vonja, hozzá nem ér. Az etzetedesni kezdő bornak tsalhatatlan jele az, ha a' hordó dugója, és a' dongája, belől az akna körül, a' melly részek az előtt nedvések voltak, megszáradnak; mert a' borba eresztett levegő, a' nedvességet kiszikkasztja. Azért szükséges a' bort akármelley edényben úgy bédugva tartani, hogy legkisebb levegő is hozzá ne férkezhessen.

5. Mikor a' levegő hirtelen nagyot változik, akkor a' bor könnyen megetzetededik.

Ezeket

Ezeket jól gondolóra vévén, könnyű azt véghez vinni, hogy a' bor meg ne etzetesedjen: de az etzetes bort megorvosolni lehetetlen. *) Mind azok az eszközök, a' mellyek egygyütt is másutt is ekkoráig esmeretessékké lettek, hijába valók és haszontalanok, némellyek ártalmasok, a' hibát ideig oráig eltakarják, és a' mint szoktuk mondani, elpálástolják, de koránt sem orvosolják meg; ugyan is semmiféle mesterség által azt meg nem tsinálhatni, hogy az etzetes forrás ismét szeszessé váljon. Némellyek mihelyt a' boron az etzetességet tsak kevésbé is megérzik, a' hordóba mindjárt krétát vetnek, melly a' kezdődő etzetességet magához huzván, azzal egygyütt a' fenékre leülepedik. Mások a' meszet, és hamut, néhányan még az ónglétet, vagy mázat (hythargyrum) is hijába próbálták. De a' mázat erre a' tzielra fordítani nagy vétek: mert az etzet savanyúságával egy-

*) A' Hegyallyán megtudják orvosolni, mert ott 1794ben az etzetesedni kezdett aszszú szőlő borokat, a' borosgazdák télen a' nagy hidegre kitették, melly a' bornak etzetességét megorvosolta. Ugyan is az etzetet, valamint a' meleg készíti, úgy a' hideg elrontja.

egygyütt édes, de mérges sóvá válik. A' bornak ezen vétkes megvesztegetését megtudhatni, ha az ember egy kevés gyanús bora bűdöskő májját önt: a' melly fekete seprőbe ölepedik le a' fenékre.

Némellykor a' bornak kedvetlen, undorító ize, és szaga van, mellyet hordószagnak neveznek. Ennek két oka lehet: eggyik az, ha a' hordó fája hibás, szűette, vagy rothadt; másik az, ha a' bort olyan hordóba töltik, a' mellyben a' seprőt mind addig benne hagyták, míg meg nem száradt, ha szinte azt jól levakarják is róla, minekelőtte a' bort belé szűrnék. *Villermoz* megmutatta, hogy a' hordó ízét mész víz, szén savanyúság (*acidum carbonicum*) és oxygenált só savanyúságú levegő (*gaz acidum muriaticum oxygenatum*) által helyre hozhatni. Mások azt javasolják, hogy a' bort vizahólyaggal megtisztítván, és más edénybe öntvén, pergelt búzát kell benne két vagy három nap tartani.

Az üres hordót, ha nedves, vagy nem szellős helyen, dugatlan tartják, megpenészedik. Az osvossága ez: egy kevés óltatlan

lan meszet vessenek belé, melyre tsak apró-
donként töltsenek annyi vizet, a' mennyi-
ben felolvadhat, azután az edény száját dug-
ják be. Egy óra mulva, már több vizet önt-
vén reá, a' hordót fojtsák le, és mindenfelé
forgassák; megint eltelvén egy óra forgassák
meg jól, és ismét, háromszor, 's négyszer
szer egymás[után ugyanazt tsinálják. Azután
kiöntvén a' meszes vizet tisztát töltsenek he-
lyébe mind addig, míg a' hordó minden leg-
kissebb motsoktól is meg nem tisztúl.



HETEDIK SZAKASZ.

Az Égett borról vagy Pálinkáról,

Az a' munka, mely által a' szeszes ma-
teria a' borból kihuzattatik, letsepegtetésnek,
(destillatio) az az által készült folyó test pedig
*égett bor*nak vagy *pálinká*nak neveztetik. A'
letsepegtetés, mely több századok olta es-
méretes, a' mi időnkbe tökéletességre ment,

a' hozzá való eszközöknek hibái megjobbitattak, és mindenféle haszonra, a' mire szükségesek fordítottattak.

Az elmúlhatatlanúl szükséges eszköz a' lombik, (alembicus) vagy kazán és fazék kondér. Az négy részekből áll: 1. az *üst*, (lebes) vagy az az edény, mellybe öntik a' letsepegtetésre rendeltt matériát; 2. a' *sisak*, (pileus galea) mellyben a' magossan felemelkedő gőzök öszvegyűlnek; 3. a' *sisak orra*, (rostrum pilei) mellyen a' párák kieresztetnek; 4. egy hosszú akár egyenes, akár tekervenyesen meggörbítettett tső, azért azt deákúl *fistula serpentinának* nevezik. Ámbár bizonyos, hogy a' réz, mérges rozsdája miatt, mellyet a' savanyúságoknak hozzáérésekkor magából kiereszt, az emberek egészségének felettébb ártalmas: mindazáltal a' lombikok többnyire mindenütt rézből valók. Mellyre nézve, minthogy a' tzin a' növevényt savanyúságok (acida vegetabilia) erejét jobban kiállja, a' véle való élés vagy haszna vétele közben is sokan kevesbbé tartják ártalmasnak, az üstöt ugyan belől tzinnel igen gyakran, valahányszor kezd lekopni, kell behorítani, a'
sisak-

sisakot pedig, melyet legtöbb viszontagság ér, 's az orrát, és a' tsövet tsupa tzinből készített: még pedig a' legtisztább tzinből, azért, hogy ha ónnal vegyítették, nagyobb kár következhetne belőle: mert az ónban lappangó legártalmasabb méreg az italt megvesztegetné. A' Napkeletiek az egész lombikot, Sclavoniában pedig némelyek a' sisakot az orrával, és a' tsövel egygyütt tserép edényből készítették.

Nékem úgy látszik, hogy a' letsepegetésnek egész mesterségét a' következő három fő törvényekbe lehet foglalni:

1.) A' hig testnek minden részei egyszerre, és egyenlően melegedjenek meg.

2.) Minden akadályok, melyek a' gözöket a' felemelkedésben meggátolhatják, elháríttassanak.

3.) Végre a' párák mennél hamarább megsűrűdjenek.

Hogy az első feltételnek elégtételtődjön, szükséges, hogy az üstben lévő folyó test kiter-

terjedésére nézve, nem igen mély, és a' lombik' fenéke (basis) magasságához képest tágas legyen: mert így azt egyszerre sok helyen éri a' tűz. Ugyanaz a' fenék koránt sem egyenes, hanem egy kevésbé be felé domború legyen; mind azért, hogy az tűz annak minden részeit egyenlően melegítse, mind azért, hogy ha némelly materiák a' fenékre leszállnak, azok az edény szélire hanyattassanak, a' melly, mivel köfalán fekszik, nem igen meleg. Ha ezeket az elvetendő materiákat a' tűz ereje egyenesen éri, keménnyen összeállván, az üst fenekét egészen belepik, úgy, hogy azt a' nedvesség nem érhetvén, féltetni lehet a' megégéstől. A' fenéknek egygyik oldalába dugjanak a' kementze köfalán keresztül menő tsövet, a' mellyen, mikor a' letsepgtetés elvégződik, és a' tsapot megeresz-tik, a' mi moslék még az rézfazékba maradt, kifollyon. Ezen kívül az is szükséges, hogy a' láng a' lombiknak nem tsak fenekét hanem annak minden oldalait is egész a' tetejéig érje, a' melly úgy lessz meg ha a' katlan *) az allyá-tól

*) Néhol a' rézfazekat hívják réz katlannak: de leg-több helyeken a' pálinka-főző fazéknak helyét, nevezik katlannak.

tól fogva fel felé a' lombikot tekervényes tsavarodásokkal veszi körül. A' végre elkészültén a' katlan allya a' rostélyotskával, és a' hamutartóhellyel egygyütt, a' lombikot, vagy rézfazakat a' maga helyére teszik, és akkor rakják osztán a' körül a' katlan falait, azoknak oldalait ugy készítvén, hogy a' vasfazék körül mindenütt tekervényes tsatorna legyen. Minthogy attól igen sok függ, hogy a' pálinkafőző a' tüzet tettzése szerint mérsékelhesse: erre nézve a' kéményben, olly magossan, hogy kézzel könnyen fel lehessen érni, egy vas ajtót kell tsináltatni, azért, hogy mikor hirtelen nagy melegség támad, a' vasajtót felnyitván a' levegőnek szabad járása legyen; akár ha a' körülállások gyengébb tüzet kívánnak, akkor a' levegő utját kissebbre venni, vagy egészen is elzárni lehessen.

Hogy a' gőzök szabadon emelkedhesse-
nek fel, a' végre szükséges, hogy a' lombik
oldalai felfelé egyenesen álljanak, és a' pára-
zatok mind addig egyenlő kiterjedésben tar-
tassanak, míg a' hűtő edénnyel körülvétetett
sisakba érnek. De hogy az ott megsűrűdött
gőzök önnön terhek miatt az üstbe vissza ne
hull-

hulhjanak, a' sisak oldalai annyira begörbítessenek, hogy a' mély tseppek hozzájuk ragadnak, azokon mint meg annyi hajlott lapokon (plana inclinata) az alól lévő tsatornátskába szivárognak. Azt a' hajlást, melly a' láthatáshoz kepest 75° , a' tzérra nézve legalkalmasabbnak találtam. A' hűtő edényben mindég hideg víz álljon, akár a' szomszéd folyóból, akár a' kútból eresztvén belé egy kis tsatornán a' vizet.

Ezeket, a' mellyeket említettem, bizonyítja a' tapasztalás. Mindazáltal vagynak olyan környülállások, mellyekben ezeken az Eszközökön változást kell tenni. Kiváltképpen, ha az üst szája éppen akkora mint a' feneke, és a' sisak oldalainak 75° -ra kell meggömbülni, a' szerént e' rend kívül magos és széles leszsz, és a' rézfazéknak ezt a' nevezetes részét nem lehet szabadon forgatni. Ennek a' nehézségnek elhárítására, az üstnek oldalait nem egyenesen felfelé állva, hanem has formára kidüllyedve tsináltatom, a' mellyek a' nyaka felé ismét össze mennyenek, úgy hogy a' nyaka éppen akkora legyen mint a' feneke

a) osztán hűtő edényt a' sisak körül, mint eddig szokásban volt, az én vélekedésem szerint nem kell tartani, azért hogy a' gőzök az által meghűlvén felleggké válnak, és fellyebb nem emelkedhetnek. b) Utoljára a' párázatok meg-

a) Hogy az üst formáját így változtattam meg, ennek oka az, hogy a' sisakot a' találója olyan állásúnak készíttette, a' millyen a' megfordított tsonka kúp (conus truncatus) Nékünk két dolgot kell véghezvinnünk: először, a' sisakot valóságos kúp formára tsináltassuk, úgy, hogy az allya az üst szájával megegygyezzen, az oldalai pedig a' tetején egyenes szegeleltre hajoljanak: másodsor, a' sisak allyát az orrának szája felé hajló tsatornátskával körül vétezzük, azért hogy abba a' tseppek a' sisak menedékes oldalain leszálíjanak, és azután az orrába szabadon folyanak. Ha mind ezeket jól gondolóra vesszük, azt fogjuk itélni, hogy a' hengeres vagy görgetet formájú (cylindricus) üst legalkalmatosabb, és hogy tsupán tsak a' kúpos, vagy tsútsos (conicus) sisak által, ha ugyan, azt jól meghűtik; készül legkedvesebb italú, és legtisztább szagú 's izű pálinka.

b) Ugyanaz az ok, melly a' szerzőt arra indította, hogy ő a' maga találmánya szerint készült sisak körül hűtő edényt meg ne szenvedjen,

megsűritése tsekély ítéletem szerint leginkább attól függ, hogy a' sisak orrának szája tágas legyen, és a' tekervényes tső körül mindig hideg víz álljon.

A'

minket arra kényszerít, hogy ezt az edényt a' mi tsútsos sisakunk körül megtartsuk, azért hogy az által a' gőzök annyira megsűrűdjenek, hogy tseppekké váljanak. Ugyan is ebben az egész foglalatosságban mit kell inkább kívánni mint azt, hogy a' párázatok hamar megsűrűdjenek, azomban minekelőtte a' tsőből kifolynának, egészszen meghűljenek, és tökéletesen tiszta izű pálinka légyen belőlök? a' melly tzelt tsak úgy lehet bizonyosan elérni, ha a' gőzök nagyon felmelegedvén a' sisak oldalából semmit fel nem olvasztanak, és meg nem kozmásodnak. Egyébaránt nem lehet azt kétségbe hozni, hogy a' sisakot, a' feltalálója, azért tette megfordított tsonka kúp formájúvá; hogy így, több pálinka letsorog akkor, midőn a' sisak meleg, mint mikor hideg, tsak hogy a' sisak orrának, a' Találó helyes jegyzése szerint, igen tágas szája legyen. Mindazáltal ezen esetben némelly rossz következtetésektől is félhetni: 1) a' felettébb megmelegedett párázatok az értznekegy részét felolvasztják, a' miatt a' pálinkát megkozmásítják, és egyszersmind meg is mérgezik. 2) minthogy a' gőzök tsupán tsak a' tsőben sűrűdhetnek, és hűlhetnek meg,



A' letsepegtetés így megy véghez. Beléöntetvén a' vasfazékba a' kifőzni való moslék, kivált ha a' seprőből áll, fellyül rajta annyi bészag maradjon, hogy a' felforrtt hév a' sisakot ki ne űthesse, és az épületet, ahol főznek, fel ne gyujthassa. Réátévén az űstre a' sisakot, és az orrával a' tsőt öszvefoglalván, 's az öszvefoglalásokat, hogy ne szeleljenek, betsirizelvén az űst alatt sebes és nagy tűz égjen, azért, hogy a' moslék minél hamarabb felforrván, a' munka fogytáig mindég egyenlően melegedjék. Annakokáért eleinte igen szárazz és vékony fát kell a' tűzre rakni, azután a' forrás közben vastagabbakat, melyek a' lévnek buzgását megszünni nem engedik.

Mihelyt a' vasfazék jól általmelegszik, a' tsőnek alsó száján mindjárt sok Levegő taka-

g 2

rodik

tehát ennek igen hosszúnak és tekervényesnek kell lenni; azért is azt nehéz megtsinálni, kitisztítani pedig igen bajos. Mennyivel jobb volna az, ha a' gőzök, míg a' sisakban tsepekké válnak, és jobbadán önnön károk, vagy a' sisaknak ártalma nélkül meghűlnek, egy, a' hordónak felsőszélétől fogva a' fenekéig gyengén meggörbitett tsönn által, már egésszen meghűtve, eresztetnének az alájok tétetett edénybe,

rodik ki, azután egy kevésbé erős nyálkás
lév, votka végre pálinka. Ha ez vastagon
foly, akkor kisebb tüzet kell rakni; ha igen
vékonyan foly, nagyobb; ha egyszersmind
vastagon is, zavarosan is, akkor a' tüzet tüs-
tént meg kell bőven lótsolni: mert a' mos-
lek leve bizonyosan a' nagy forrás miatt a'
sisakba rohanván, félhetni tőle, hogy azt ki-
üti. Egyébaránt mennél vékonyabban tsorog
a' pálinka, annál jobb. Az igazi pálinka,
melly a' nyálkás nedvesség után mindjárt
foly, mivel legjobb, legerősebb, megérdem-
li, hogy a' több következő tsorgásoktól kü-
lön választassék, és különös edénybe félre-
tétessék, és mihelyt a' pálinka főző akármi-
tsoda jelből észreveszi, hogy már a' pálinkája
gyengébb, a' tső alá egyszeriben, másik
edényt tegyen. Letsorogván a' rézfazekból
a' pálinka, ismét nyálkás nedvesség követke-
zik, mellyben még gyakran annyi erő van,
hogy az a' gondviselést megérdemli. Ennek
jóságát e' következő próba által tanulják ki;
egy keveset belőle megmelegített értzre ön-
tenek, és a' felmenő gőzéhez közel gyertyát
tartanak; ha a' lángot ka kéknek látszik, ak-
kor még van benne erő. Midőn már semmi
sem



sem tsorog, az alsó tsön lévő tsapot megeresz-
tik, azért hogy a' mi a' letsepegtetésről meg-
maradt, kifollyon, és e' meg lévén mind ad-
dig ujjabb ujjabb vizet töltenek reá, mig
egészen tisztán nem folyik, és akkor osztán
az üstbe mindjárt ujj moslékot lehet önteni.

A' Pálinkafőzőnek szorgalmatos gondja
legyen reá, hogy addig, mig a' pálinkát főzi,
mind a' sisak körül, mind a' tsöves hordó-
ban mindég igen hideg viz álljon, azért, hogy
a' pálinka a' tsöböl melegen ne tsorogjon,
és a' göze, melly igen könnyen meggyúlad,
az épületet meg ne telje. De mig nagyobb
gondal kell arra vigyázni, hogy senkinek se
lehessen gyertya világgal nem tsak a' kemen-
téhez közelitni, de tsak a' pálinka főző házba
is forogni. Erre nézve a' gondos gazdák az
ilyen épületekben a' falon jó magossan szok-
tak záros lámpásokat tartani, mellyeknek kul-
tsaikat magoknál tartják.

Némellyek ebből szokták megítélni, hogy
mitsodás a' pálinka: egy szük nyakú üvegnek
két harmad részét megtöltik belőle, jól fel-
rázzák, és arra vigyáznak, hogy mennyi hab-



ja leszsz, és az meddig tart? Mások az égett-bort puskaporra öntik. Ha ez a' meggyújtott égettortól lángot vet, azt igen jónak tartják, középszerűnek pedig vagy alávalónak, ha fel nem lobban. De ez nem bizonyos próba: mert az igen jó pálinka is a' puskaport néha meggyújtja, néha nem, a' szerént a' mint belőle kevesebbet vagy többet töltenek a' porra: kitsiny mértékben mindég fellobbantja, nagyban soha sem. Mások a' borkő savával tesznek próbát, a' mellyet vízbe felolvasztanak, az égettbor pedig az olvadék tetején lebeg. A' pálinkának igazi próbája egyedül tsak az, ha annak tulajdon sullyát (specificam gravitatem) a' levegőmérő által ki-
tanulják.

Minthogy a' pálinkában lévő szeszes vagy erős részek leginkább tsak vízzel vagynak összevegyülve, attól másodszori letsepegtetés által külön választathatnak, és tiszta égettborrá válhatnak, ha ugyan a' pálinkát, mind addig, mig ki nem főzik, tsak annyira melegítik meg, hogy ne forrjon fel egészszen. A' melly mivel a' letsepegtetésnek szokott módja szerént igen nehéz, mesterség által kell e'
mun-

mannkán segíteni. Akármelly üstbe, a' melly
vizzel nints tele töltve, a' pálinkás lombikot
beléteszik, úgy, hogy az üst fenekét ne érje,
és azután az üst alá tüzet rakván, a' letsepeg-
tetés az említett mód szerént mennyen véghez.

A' mellyeket eddig mondtam, azok
átaljában a' pálinka főzésre, és különösen az
égettbor készítésére tartoznak; de azokra
nézve sem haszontalanok, a' kik törkölyből,
vagy borseprőből akarnak igen erős pálinkát
főzni: mert ebben az esetben is tsak az ilyen
matériákból kiválasztódható, (kihúzottatható)
vagy ké-zíthető bor van legszorosabb egy-
gyességben a' kifőzöttetendő pálinkával. Az
ilyen pálinkafőzőknek arra kell vigyázni,
hogy sem a' törkölyt, úgy a' mint a' présből
kiveszik, sem a' seprőt a' hogy a' hordóból
kitöltik, a' lombikba ne öntsék ha tsak azt
nem akarják, hogy égett borok bűdös és tsi-
pős izű legyen inkább mint kedves italú.

Mivel a' törkölynek, hogy a' benne lévő
erők kifejtődzenek, elébb kell forrni, mint
a' bornak: azért e' következő módon bánnak
véle. Mihelyt a' sajtóban lévő, törkölyből

a'

a' must nem tsorog, mindjárt gereblyével, vas villával vagy két ágú kapával széllyelhánnyak vagy kézzel is széttördelik. Ekképpen elkészítvén kádba hordják, és csak annyi vizet öntenek reá, hogy megnedvesedjen, de ne uszson, és azután forni hagyják. Midőn már kezd felmelegedni, levévén a' boritékját, mindennap egy egy kevés vizet töltenek reá, hogy csak nedvesen álljon, de a' viz el ne lepje egészen; és ismét bétakarják; mert nem jó fedetlen hagyni. A' forrása elvégződ-
vén, és a' levét, a' melly feladja magát, ki-
mervén, a' törkölyt kipréselik, és mind a'
sajtolást, mind pedig azt, a' mit az előtt róla
lemertek, öszvevegyítvén, éppen úgy bánnak
véle, mint a' borral. Ezt a' levét hordóba
öntvén, télen által boros pintzében tartják,
azért hogy a' sepreje leülepedjen, azután, a'
szerént a' mint a' borról szollottunk, a' seprő-
ről lehúzván meghiggasztják, végre, megszűr-
vén, a' lombikba töltik. A' törköllyel más-
képpen akárhogy bánnak, ha rostán által szűr-
tsölik is az üstbe, kedvetlen izü és szagú égett-
bor leszsz belőle.

A' seprőnek szeszes részei, (Spiritus) mint-hogy sok nyalkás nedvességgel vagynak összevegyülve, a' tüzet ki nem állják. Azért, mi-nekutánna ezt a' seprős levet hordóba öntik, azt a' pálika főzházban hagyják mind ad-dig, míg a' bor a' ragadós részekről elvá-lik, és fellyülmarad. Akkor a' bort vagy gyengén letöltvén, vagy egy alkalmas tsön leeresztvén, sűrű allyát, a' mi leülepedett, a' padlásról letsüngő vászon kosárba hánnyák, edényt tévén alá, hogy abba, míg magában préselés nélkül tsoroghat, leszűrődjön. Mi-kor már belőle semmi se tsepeg, akkor a' kosarat két pallérozott, és megmelegített, vékony vas táblák között a' sajtóba teszik, és azt a' levet a' melly a' préseléskor foly, az először leszedett bor közzé töltik, és mi-nekutánna elébb mindnyáját megszűrik, mind egyszerre az üstbe öntik.



NYOLTZADIK SZAKASZ.

A z e t z é t r ö l.

Az etzet, a' bor másodszori forrásából származott savanyú lév, melyben többé a' borszeszinek, erejének semmi nyoma nintsen. Hogy a' bor így megváltozzon, arra ezek a' feltételek szükségesek: 1. A' levegőnek hozzáérése, mely nélkül soha egy bor sem etzetesedik meg; 2. A' melegségnek bizonyos mértéke, a' mely a' Reaumur melegmérője (thermometer) szerint 18 vagy 20 gradusnál több nem lehet. Ha nagyobb a' melegség, akkor a' jóféle borból is gyenge etzet válik, 3. a' jó erős bor, a' melyből leszsz leginkább a' jó etzet, úgy hogy a' millyen jó a' bor, olyan derék etzet készül mindég belőle; 4. a' bor tisztádon tiszta légyen ugyan, de azért még maradjon benne valami kevés nyálkás nedvesség; mert valamint a' nádméz nyálkás nedvesség nélkül nem forr, úgy mint a' bor, úgy a' borszesze nyálkás nedvesség nélkül nem buzog.

Ha

Ha ezek a' feltételek megvagyynak, akkor a' természetén mesterség által segitni koránt sem szükséges, és az a' maga munkáját helyesebben elvégezi, mintha emberi szorgalmatosság járulna hozzá. Mellyre nézve azok a' szerek haszontalanok, némellyek közülök ártalmasok is, a' mellyeket etzetágy neve alatt, mint valamelly forrást okozó eszközöket, a' borba tesznek, és tsak arra valók, hogy a' bort zavaros, és nem állandó etzetté tsinálják. A' helyes forrása egyedül tsak az etzet lehet alkalmas, melly a' vele öszveelegyített bort, hamar, és minden más szereknek hozzájárulása nélkül magához hasonló természetűvé teszi. Azon az okon az etzetnek való bort hasznos, vagy etzetes hordóba tölteni, vagy olyanba a' mit etzettel forráznak meg. De már lássuk, miképpen készitik az etzetet.

Az *első mód* a' híres Boerhave javallása szerént megy véghez. Két egyenlő nagyságú tserfa hordót, ászokfákra fenékkal felfelé állitsanak. Azoknak alsó fenekein fellyül fél lábnyi magasságra függeszszenek vagy szűrőkast, vagy valamelly lyukatsos fenék formát,
melly



mellynek szélénél semmi hézag ne maradjon, kivéven azt az oldalt, mellyből tsapos tső áll ki. A' szűrő kasra rakjanak a' tökéről éppen akkor metzett venyikéket, és ezeken fellyül hanytanak annyi friss szőlő tsutkákat, lefosztván, elébb róllok a' szemeket, hogy az edény fel-ő széléig tsak egy lábnyi üresség légyen. Azután borral az egygyik hordót félig, a' másikat tele töltsd, a' bornak seprejét is közé vegyítvén. Midőn a' bor 16 vagy 18 grádusnyi melegségben lévén, két vagy három nap múlva látszik, hogy a' félig töltött hordóban forrni kezd, még egy nap békét hagyj. Akkor a' tele hordóból tsapon annyit húzz le, a' mennyivel a' másiknak hujja meg-
telik; 24 óra múlva emezt félig kiürítvén, ismét amazt töltsd meg, és így minden 24 órában hol egygyiket, hol másikat tele öntsd, mind addig mig a' félig töltött hordóban a' sisergés megszűnik, és már bizonyos, hogy kész az etzet. Az etzetet a' szőlőtsutkákról tiszta edénybe szűrjed, bika forgátsot bányván belé, és midőn a' sepreje a' fenekére le-
szállván, meghiggyad, tisztán lehúzván, ahova való edénybe tartsd.

A' *második mód* az elibenitől nem sokat különbözik. Minekelőtte a' szőlőből hordott fürtöket kádba hánynák, azoknak egy részét, a' mennyi a' készítettendő etzethez képest elégséges, leszemelik. A' szőlő-zemeket kádba, a' tsutkákat pedig különös edénybe öntik, a' mellyben rakáson lévén megmelegesznek, és a' midőn a' must a' kádban borra fog válni, akkora megetzetednek. A' bort lehúzván, a' savanyú tsutkák a' kádban lévő seprőlékre hányattassanak, és a' mennyi etzetre szükség van, a' forrott borból a' kádba annyi vissza öntetessen, és mind egészen a' fenekitől fogva jól öszvekeveredjen. Azután nem sokára a' forrás elkezdődik, és az etzet annál erősebb lesz, minnél több a' kádban a' seprő.

A' *harmadik mód* ez. Az Orleáni etzet egész Frantzia Országban leghiresebb. Abban a' városban, ha valamelly ujj ember adja magát erre a' mesterségre, legelső gondja az, hogy olyan hordókat vásároljon, mellyekben már etzet állott, (azokat *etzetágyak*nak szokták nevezni.) A' hordónak felső fenekén, a' külső szélihez két hüvelyknyire, egy általmé-



rőjére nézve két hüvelyknyi nagyságú lélekzö lyukat fúrnak, melly mindég nyitva áll. Az etzetkészítők munkájokat azon kezdik, hogy a' hordókba etzetes forrást okozó szert tegyenek. E' végre mindenik etzetágyba száz pint igen erős, jól felforralt etzetet öntenek. Nyoltz nap mulva tíz pint bort töltenek hozzá, és azután minden nyoltzadik nap ugyan annyi borral szaporitják, míg a' hordo meg nem telik. Akkor pedig két hét mulva az etzetet már árulják, ugy mindazáltal, hogy a' hordót tsak félig ürítik ki, azért hogy ujjabb borral szaporithassák. Nem hibásan forr e' az etzet, így tudják meg. Két lábnyi hosszúságú próba fát dugnak az etzetes hordóba, és azonnal ismét kihúzzák. Ha a' megnedvesedett fának felső szélén habból lett fejer linea látszik, arról észreveszik hogy az etzet forr, még pedig annál nagyobb buzgással, mennél szélesebb az a' linea. És ezen esetben ujjabb borral szaporitják: ellenbe ha az etzetnek semmi lántza vagy habja sints, vagy tsak igen vékony, akkor nem töltenek reá. Azonban ezek az emberek a' jóféle és híres bort nagyon kikeresik. Azoktól tanultuk, hogy az ánslagos bor etzetre nem jó.

A' *negyedik mód* ez. Minekutánna egy kis hordónak két harmad részét igen jó etzettel megtöltik, egy keveset belőle kivévén, jól bédugott edényben, a' ház szükségére tartják. A' mennyit az etzethől kivettek; annyi jóféle, tiszta bort öntenek reá, és a' hordót közepszerű meleg helyen hagyják, száját betakarván, azért hogy egy kevés levegő érje. Azután, mikor kitanulják, hogy az etzet ismét olyan jó mint először volt, belőle az etzetes edénybe szint annyit töltenek mint elébb, és bort öntenek helyébe, és e' szerint egygyiket a' másikkal mindég pótolgatván, a' jó etzethől soha ki nem fogynak, ha ugyan seprejéről annak idejében szorgalmasan lehúzzák. Némelly gazdáknál még ma is találhatni valóságos jó etzetet, melly már ötven esztendő.

Hogy az etzet el ne romoljon, 1. jól bédugott edényben, hogy a' levegő hozzá ne férhessen hives helyen, és a' mi legszükségesebb, seprő nélkül álljon; 2. az etzetes edényeket megtöltvén, vízzel teli üstbe rakják; az üst alatt tüzeljenek, és a' víz egy fertály óráig forrjon. A' melly etzettel így bánnak,

az



az a' Scheele állítása szerént a' szabad levegőn is sok esztendeig romlás nélkül eláll.

Az igazi etzetnek (mert savanyú, vagy némelly tsipős izű szerekkel meg lehet vesztegetni) leginkább ezek a' megesmértető jelei: az inynek tetsző savanyú iz: valóságos etzet-szag, de a' mellyen a' bor illatja is érzik valamennyire; világos tiszta szín. Hogy az etzet semmi idegen savanyúsággal nints megzagyválva, annak bizonyossága az is, ha az etzetes edény szája körül sok muslitza (*musca putris*) tanyáz, vagy repked.

Hogy némelly gyümöltsöket, mint p. o. az ugorkát tseresnyét 's a' t. etzetbe szokták betsinálni, a' hust pedig a' rothadástól egynehány nap az által megörzik, azt minden tudja. De a' hust sokkal jobb alutt téjbe tartani; mert úgy a' természeti ize nem változik.

Némellyek szoktak fűszerszámos etzetet is tsinálni. Az kétféle: az egygyiket tsupa jó szagú plánták, a' másikat fűszerszámok által készítik. Az etzet jószagú leszsz, ha vagy bogyót vetnek belé, p. o. málnabogyót, (rubus

bus idacus) földi epret 's a' t. vagy rózsát, violát 's a' t. A' fűszerszámok között a' borsot, fahéjjat, narants hajat 's a' t. javallják. Azért az etzetet akár fűszerszámmal akarod elkészíteni, azt elébb öszvetörvén; akár virágokkal, és levelekkel, azokat árnyékon megszárasztván; akár bogyókkal, azokat egy két nap, hogy kipárologjanak árnyékon tartván, hányd az edény fenekére, melyet jóféle etzetel megtöltvén, bédugva tedd ki a' napfényre. Midőn osztán 14 nap múlva az etzetet más edénybe általszűröd, és azt is, a' mit az orvosló szerből gyengén kifatsarsz, hozzá öntöd, akkor a' már megfűszerszámozott etzetet a' jövődöbéli haszonvételre tedd félre.



KILENTZEDIK SZAKASZ.

A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.

Találtatott már olyan mesterség is, melly szerint a' bor forrása sokáig tart, és az által a' bor sokkal erősebbé tétetik. Azok, a' kik

ezt



ezt a' mesterséget üzik, a' legérettebb, és legédesebb gerezdeket mind kiválogatják, és a' szemeket tsutkáikról leszedvén vigyázva hordóba rakják, míg meg nem telik, azután a' legjobbik és legédesebb borból színig megtöltik, és a' hordó száját be tsinálják. Ezek a' szőlőszemek, mivel öszve nem zúzzattatnak, néminémű tárház gyanánt szolgálnak, melyben a' természet mindenkor talál olyan matériát, mely a' forrás által borszeszszé, erővé, és azzá a' folyó levegővé, változzon mellyről már másutt emlékeztünk. Az edényt, ámbár ez veszedelem nélkül nem esik meg, jól bé kell dugni, azért hogy a' bornak semmi ereje el ne mennyen. A' mustnak természetét az esztendőben szüret előtt tapasztalt időjárására, és a' melegségnek jelenvaló mértékletjére nézve is meg kell vizsgálni, és azt is kitanúlni, hogy a' hordó száját bedugván, de tsak ugyan nagyobb bátorságnak okáért egynehány hüvelyknyi hézagot hagyván benne, forrhat é úgy, hogy az edény fenekét ki ne üsse. Az ilyen borral ekképpen élnek. Némellyek azt a' bort, a' mit a' szőlőszemekre töltöttek, egészen letsapolják, és azzal, mivel igen erős, ha gyenge boraik vannak, azokat javítják. Az-

után

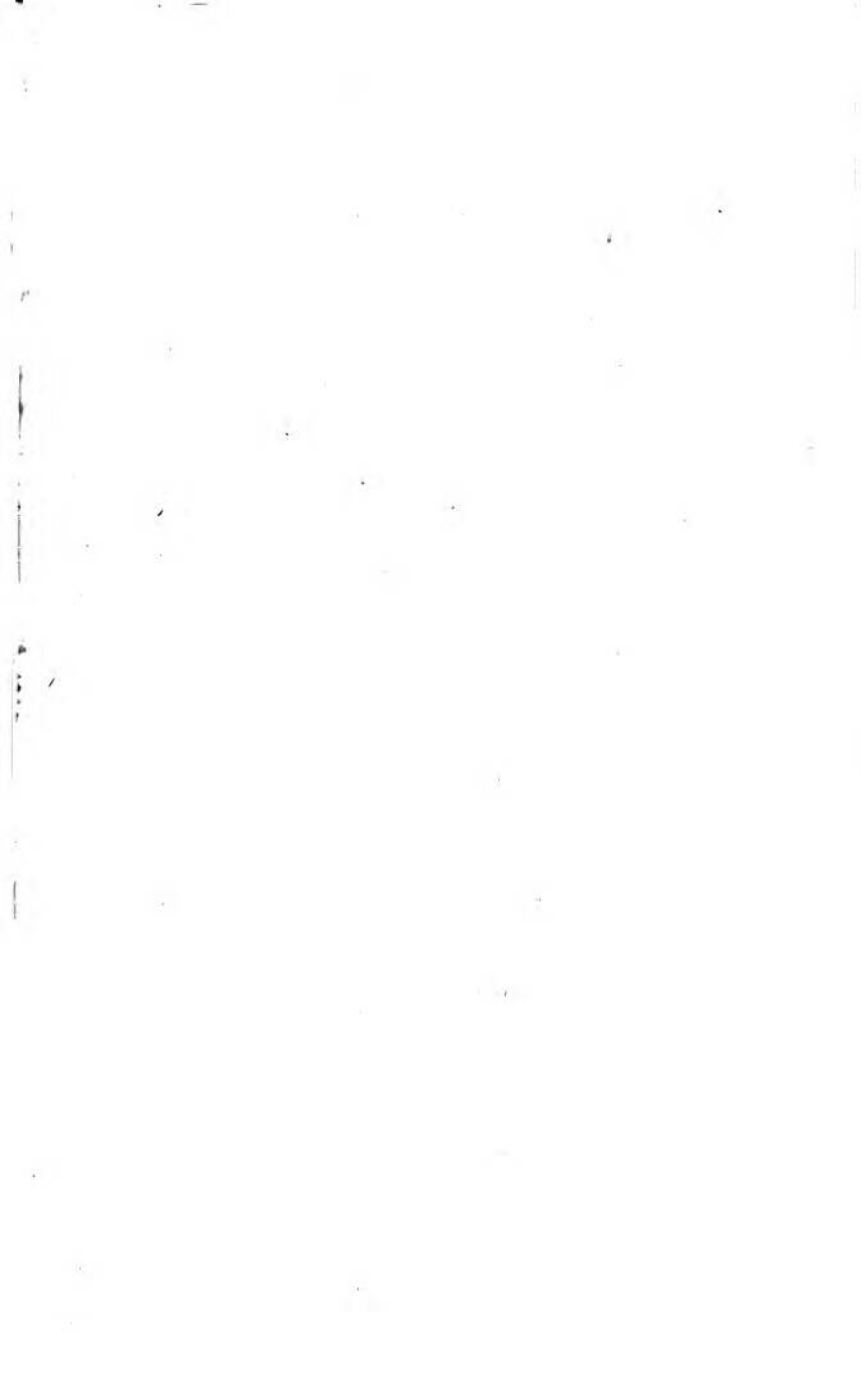
után a' hordóban maradt szőlőszemekre gyenge bort töltenek, és azt is, minekutánna valamennyire megerősödött, lehuzván, ismét másikat töltenek helyébe, mind addig, míg a' bornak ágyában van valami erő. Mások az első bornak csak egy harmadrészét tapolják le, és ugyan annyi tiszta vizet öntenek a' szőlőszemekre; bizonyos idő múlva ennek a' vizes bornak egy harmad részét lehuzván, annak helyébe ismét vizet töltenek, vagy a' mennyit belőle mindennap megisznak annyi vízzel a' hijját potolgatják, mind addig míg egészen vizizüvé nem válik. A' hordót pedig mindég tele kell tartani, azért hogy a' bor benne meg ne penészedjen.

A' tsiger vagy lőre a' törkölyre öntött és azon megforrtt vizből készül. Mihelyt a' törkölyből a' sajtóban semmi lév nem tsorog, először is külömbkülömbféle eszközökkel széllyelhányák, és kezekkel is öszvetördelik, azért hogy apró darabokban légyen, és ugy hánnyák a' kádba. Azután apródonként annyi vizet töltenek reá, a' mennyi tsigert a' törköly mennyiségéhez képest készithetnek. A' vizet egyenlő részekre kell osztani, mellyből minden nap
egy

eggy egy részt öntsenek a' törkölyre, azért hogy ha mindnyájan egyszerre töltenék reá, a' tsigernek nem lenne semmi ereje a' forrás után, hanem rothadt ize. Nyoltz vagy tizenkét nap mulva a' tsigert a' kádból hordókba töltögetik, a' mellyeket, mihelyt a' forrástól megszűnnek, jól bedugván boros pintzébe raknak. A' lörének erejét szintűgy mint a' gyenge és vizes mustét, főzés által megsűritett mustal nevelhetni.

Ezt az értekezést a' Frantzia Író ezzel rekeszti be: Urak! megemlékezzetek róla, hogy a' ti napszámossaitok és szolgálítok, emberek, a' kik a' kemény munka miatt, ti érettetek izzadnak, és már ennyiben is eléggé boldogtalanok, hogy gyakran kevés bérért kénytelenek dolgozni hogy élhessenek. Ne préseljétek ki a' törkölyt egészen, és legalább az utolsó sajtolás levét nékik hagyjátok, vagy a' gyenge bort főzöt mustal pótoljátok, hogy a' törköllyel öszve forrjon; a' mi olly kevésbe kerül, hogy a' ki azt sajnálja, azt embertelen embernek lehet mondani.







Österreichische Nationalbibliothek



